돈 멜초 2020

Don Melchor 2020

지역	칠레 〉 마이포 밸리 〉 푸엔테 알토
포도품종	까베르네 소비뇽(Cabernet Sauvignon) 92% 까베르네 프랑(Cabernet Franc) 5% 메를로(Merlot) 2% 쁘띠 베르도 1%
알코올	14.6%
용량	750ml
테이스팅 노트	진한 바이올렛 색상에 붉은 과실류, 바이올렛과 장미 아로마 등 복합미가 있는 아로마가 인상적이다. 최상의 신선함으로 정교하고 파워풀하게 푸엔테 알토의 떼루아를 담아내었으며 부드럽고 기분좋은 바디감과 긴 피니시가 인상적인 와인이다.
페어링 TIP	붉은 육류/ 단단한 치즈/ 훈제&염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)

당도 DRY 1 2 3 4 5 SWEET

바디 LIGHT 1 2 3 4 5 FULL

제품설명

전반적으로 건조한 지중해성 기후로 봄부터 초여름까지 따뜻한 온도로 과육이 잘 익었고 수확 전 1월 ~ 4월 평년보다 기온이 높았고 강수량이 적어 다소 건조했다. 이에, 조금 이른 일정인 3월 9일 ~ 4월 6일경 손 수확을 진행하였고 프렌치 오크동에서 15개월 간 숙성하였다(새 오크 배럴 71%, 재사용 29%). 제임스 서클링으로부터 또 다시 97점을 받은 2020 빈티지는 그 어느 빈티지보다 블랙 커런트, 달큰한 타바코, 스페인 시더 캐릭터의 아로마가 향수처럼 느껴지는 것이 특징이다.

수상내역

2020빈티지 제임스 서클링 James Suckling 97점
2020빈티지 팀 아킨 Tim Atkins 96점
2020빈티지 데스콜차도스 Descorchados 96점

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.