



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)		



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 오크통에서 15개월 간 숙성하였다(새 오크 배럴 71%, 재사용 29%). 제임스 서클링으로부터 또 다시 97점을 받은 2020 빈티지는 그 어느 빈티지보다 블랙 커런트, 달콤한 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

와이너리



2019년 10월 공식적으로 Vina Don Melchor 와이너리로 독립하였다. 1987년 콘차이토로의 설립자 돈 멜초의 이름으로 런칭된 와인인 돈 멜초는 와인 스펙테이터 TOP 100 와인리스트에 총 9회 선정되며 칠레 프리미엄 와인으로 자리매김하였다. 앞으로 돈 멜초 브랜드에 전략적으로 집중하기 위해 수석 와인 메이커 Enrique Tirado를 수장으로 비냐 돈 멜초를 공식 출범한다.

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