



‘와인 스펙테이터 100대 와인 9회 선정, 울트라 프리미엄 와인’

## 돈 멜초 2017

Don Melchor 2017

지역	칠레 > 센트럴 밸리 > 마이포 밸리		
포도품종	까베르네 소비뇽 91% 까베르네 프랑 9%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	체리빛 컬러로 붉은 과실류와 풍부한 아로마와 더불어 까베르네 프랑 특유의 향이 스친다. 신선함, 부드러움, 섬세한 탄닌과 더불어 뛰어난 집중도로 여운이 길다.		



### 제품설명



전반적으로 약간 건조한 지중해성 기후(연 평균 강수량 350mm), 평년보다 약간 따뜻한 기후로 약 10일 정도 이른 수확을 진행하였다. 2017년 3월부터 4월에 걸쳐 손 수확되었으며 프렌치 오크 배럴에서 15개월 숙성 후 출시되었다. 돈 멜초 2017 빈티지는 돈 멜초가 첫 출시된 후 30주년 되는 빈티지이다.

### 수상내역



2017빈티지 제임스 서클링 James Suckling 99점  
2017빈티지 팀 아킨 Tim Atkins 94점  
2017빈티지 잭시스 로빈슨 Jancis Robinson 18점

### 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 뒤어서 보관하시기 바랍니다.