



돈 멜초 2019

Don Melchor 2019

지역	칠레 > 센트럴 밸리 > 마이포 밸리		
포도품종	까베르네 소비뇽 92% 까베르네 프랑 5% 메를로 2% 뽀띠 베르도 1%		
알코올	14.8%	용량	750ml
시음 적정 온도	13-15°C		
테이스팅 노트	돈 멜초 2019는 신선한 붉은 과실향과 우아한 팔레트가 어우러지는 것이 특징이다. 블랙 커런트, 약간의 꽃 향과 함께 입 안에서는 강인한 힘과 극강의 균형을 보여준다.		
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 3월 ~ 4월 평년보다 약간 더 서늘해 줄기에서 좀 더 오랜시간 숙성될 수 있었다. 3월 18일 ~ 5월 9일 경 손 수확하였고 프렌치 오크통에서 15개월 간 숙성하였다(새 오크 배럴 72%, 재사용 28%). 제임스 서클링으로부터 또 다시 98점을 받은 2019 빈티지는 그 어느 빈티지보다 블랙 커런트, 달큰한 타바코, 스페인 시더 캐릭터의 아로마가 향수처럼 느껴지는 것이 특징이다.

수상내역



2019빈티지 팀 아킨 Tim Atkins 97점
 2019빈티지 데스콜차도스 Descorchados 17점
 2019빈티지 데스콜차도스 Descorchados 96점

와이너리



2019년 10월 공식적으로 Vina Don Melchor 와이너리로 독립하였다. 1987년 콘차이트로의 설립자 돈 멜초의 이름으로 런칭된 와인인 돈 멜초는 와인 스펙테이터 TOP 100 와이너리스트에 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, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.