



OPUS ONE



2014 年标

Opus One 由木桐酒庄 (Château Mouton Rothschild) 的传奇主人菲利普·罗思柴尔德男爵 (Baron Philippe de Rothschild) 和纳帕谷著名酿酒师罗伯特·蒙达维 (Robert Mondavi) 共同创立。通过结合两个家族的伟大葡萄酒酿造传统和创新技术，两个创建者的唯一目标就是要在纳帕谷中心地带酿造出超凡的葡萄酒。

同任何伟业一样，Opus One 源于激情。致力于打造毫不妥协的品质，Opus One 的唯一目的就是要表达创建者们对未来世世代代的远见卓识和热情精神。

2014 年标

2014 年的葡萄比较早成熟—其发芽期在我们历史上最早。全年适时的降雨以及持续的温和、干燥的天气条件，使得葡萄可以比往年稍密些许。历经几近完美的生长季节，葡萄采摘从 9 月 5 日开始，这时葡萄的新鲜度和浓度开始达到近乎完美的平衡。一场早到的秋雨令采摘暂停几天，最终采摘期在 10 月 7 日结束。

2014 Opus One 散发出微妙的花香和清新的田园香草气息，红樱桃、蓝莓和黑醋栗的混合果香尤为浓郁。这款佳酿入口柔滑，唇齿间充盈着深色水果香味，隐约透露出丝丝烘烤香和黑橄榄的醇香。细腻的单宁，丝滑的质感，结尾悠长、清新，伴以淡淡的摩卡咖啡香。这款葡萄酒目前即可享用，并在未来漫长的岁月里继续赢得您的青睐。

葡萄品种

赤霞珠 80%，小维多 7%，品丽珠 6%，梅乐 5%，马乐白克 2%

浸泡时间

20 天

木桶陈酿

法国新橡木木桶酿制 18 个半月