



OPUS ONE



2013 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。

2013 年标

非常干燥而异常温暖的冬天使葡萄的生长季节比往年提前，这使得该年成为酿制 Opus One 不同寻常的年份。在近乎完美的条件下开花，整个奥克维尔葡萄园果实丰硕，确保了一个丰收的季节 - 虽然含量比上一年略低。夏季气温普遍适中，直到 9 月 5 日午夜开始收割之前，所有条件都一直非常理想。尽管由于天气的原因有一些零星的停工，安排相对紧凑的收割还是在 10 月 8 日完成。

2013 年标 Opus One 不仅散发着蓝莓，黑醋栗和黑莓诱人的香味，还洋溢着玫瑰、茴香和烤香料的芳香。入口时奶油般的质感形成复杂的味觉分层，柔软的单宁在中段展开，将鲜美多汁的浓黑水果香味包裹其中，诱惑迷人。拥有优雅的平衡度、酸度和核心结构，以若隐若现的黑色巧克力味道收结，余味缠绵悠久。2013 年标 Opus One 保证其美味在未来数十年内均妙不可言。

葡萄品种

赤霞珠 79%、品丽珠 7%、小维多 6%、梅乐 6% 和马乐白克 2%

浸泡时间

18 天

木桶陈酿

法国新橡木木桶酿制 17 个半月