



OPUS ONE



2015 年份

OPUS ONE由木桐酒庄(Château Mouton Rothschild)的庄主菲利普·罗思柴尔德男爵(Baron Philippe de Rothschild)和纳帕谷著名酿酒人罗伯特·蒙达维(Robert Mondavi)共同成立。透过结合两个家族的卓越酿酒传统和创新技术，两位创办人仅有一个宗旨——在纳帕谷的中心地带酿造出超凡的葡萄酒。

OPUS ONE如同所有伟大的作品，源于激情。OPUS ONE的唯一目标便是为了传达创办人倾力于毫不妥协品质的愿景以及对未来世代的热忱精神。

2015年份

2015年年是2008年以来最炎热的年份，葡萄开花期为史上最早。干旱持续，降雨不稳定，最需要的雨水仅于前一年年底和二月的一场暴雨，却仍为葡萄藤生长提供了足够水分。开花期气温较低，导致单串葡萄果粒较少，产量低于常值。温暖的夏季月份，让葡萄转色提前，并以完美的成熟状态接续。采摘从9月1日开始，10月8日结束，拜稳定高温之赐，使葡萄采摘进行十分顺利。

2015年份OPUS ONE有着深色浆果、香料和烘焙香气，并交织着诱人的紫罗兰、红茶和鼠尾草。唇齿间充满动人的成熟李子，黑莓和蓝莓及些许的香草及可可。丝滑细腻的单宁，给予坚实的结构和柔顺的质地。清新的酸度及饱满悠长的尾韵，显现极佳的陈年潜力。

葡萄品种

赤霞珠 81%，品丽珠 7%，品丽珠 6%，小维多 4%、马尔贝克 2%

浸皮时间

21日間

橡木桶陈年

全新法国橡木桶陈年18个月