



OPUS ONE

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) 共同创立。两位创办人的唯一目标：通过结合两大家族的酿酒传统与创新精神，在纳帕谷的中心酿出一款杰出的葡萄酒。

OPUS ONE, 如同其他伟大的作品一样，诞生于激情与热爱。通过对品质纯粹的坚持，OPUS ONE 由始至终的目标是将创办人的这份理想与激情延续下去并传承后世。

2009年标

经过连续两个极干燥少雨的春天，葡萄园在这个春天收获接近150毫米的降雨量。耕作和灌溉系统在调整后增加了葡萄藤的活力及亩产量，保留足够的叶片进行光合作用，但又不会过多致使其遮盖果实并产生过多的草木特点，在其中取得微妙平衡。开花和成熟期气温普遍较低，9月份经历两次短暂的高温。采收于9月21日开始，在10月创纪录的降雨后，最终在10月20日结束。

2009年的葡萄酒在传统的黑巧克力、可乐和浓缩咖啡香气中，还透出黑橄榄和矿物质风味。口感上呈现成熟蓝莓、黑醋栗和甘草的味道。这款适合陈年的葡萄酒同时具有柔滑的结尾以及令口腔轻微紧致的单宁。

葡萄品种

赤霞珠 81%，品丽珠 9%，小维多 6%，梅洛 3%，马尔贝克1%

浸皮时间

20 天

木桶陈酿

法国新橡木桶中 17 个月



2009 年标