



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。

2010年标

2010年份将被人们列为极具挑战的年份。大自然通过巨大的天气变化向我们展示它的反复无常、充满挑战性：反常的寒冷、不合时宜的降雨，及出人意料的日照和炎热。天气虽然比平常更冷凉，但叶子仍转化出必需的糖分，果实体现出甜美又复杂的风味和香气成分。发芽和开花比5年平均记录晚8天。8月下旬和9月出乎意料的高温使葡萄藤的生长季节顺利完成。我们在树藤上留下的足量叶子，有效形成完整的树荫，避免了高温可能造成的暴晒。2010年的成功采收，得益于我们正确地评估了葡萄的早熟，并在刚看到成熟迹象时就充满信心地开始采摘。9月23日开始，在10月23日利落地结束。

这一年份的葡萄酒，新鲜黑莓、玫瑰花瓣、巧克力和浓缩咖啡的香气中突出一些果味和泥土气息的细微差别。圆润丝滑的单宁与丝滑的质地彼此萦绕，略带矿物感。良好的酸度增强了深色水果的风味。酸度和单宁结构让它具有很长的陈年能力。

葡萄品种

赤霞珠 84%，梅洛 5.5%，品丽珠 5.5%，小维多 4%，马尔贝克 1%

浸皮时间

19 天

木桶陈酿

法国新橡木桶中 18 个月



2010 年标