



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。

2011年标

在潮湿的冬季和春季之后，6月开花期间出现了不合时宜的降雨，这干扰了坐果。多变的降雨和低温减少了每串浆果的数量和大小，却提高了果实的浓度。为了减少地面湿度，在藤蔓上留下了额外的叶子和枝条。之后去除掉横向生长的枝味，让树冠间增加空气流通。鉴于2009年和2010年出现季末热浪的经验，在果实开始成熟阶段便决定开始采摘。这使得10月初暴雨前完成采收45%，采收因天气推迟一周。最终，10月25日完成采收。

2011年的OPUS ONE 散发出鲜红色水果、草本、月桂和黑醋栗的清香，以及红茶和白胡椒的微妙香气。它圆润的单宁和奶油质地包裹熟悉的新鲜樱桃、蔓越莓和波森莓，以及一丝黑巧克力味。这是一款细腻且值得陈年的葡萄酒，收尾中丝柔的口感与轻微的单宁并存。

葡萄品种

赤霞珠 71%，品丽珠11%，小维多 9%，梅洛 8%，马尔贝克 1%

浸皮时间

17 天

木桶陈酿

法国新橡木桶中 18 个月



2011年标