



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。

2013年标

一个非常干燥又异常温暖的冬天让葡萄藤提前开始生长季，启动成为OPUS ONE非凡的年份。开花发生在近乎完美的天气下，这让奥克维尔的葡萄园里结出极好的果实，确保了丰收，尽管果实比去年小。理想的天气条件在夏季持续，气温适中。9月5日午夜后开始采收，由于天气情况偶尔停下，采收终在10月8日结束。

2013年份的OPUS ONE散发出蓝莓、黑醋栗和黑莓的美妙香气，并带有玫瑰、茴香和烘焙的芳香。入口奶油般的质地让位于味蕾上展开的复杂层次，天鹅绒般的单宁包裹着黑色水果和多汁新鲜的口感。优雅平衡的酸度和酒体结构带有丝丝黑巧克力余味，令回味持久。这一年份可以在未来几十年内享用。

葡萄品种

赤霞珠 79%，品丽珠 7%，小维多 6%，梅洛 6%，马尔贝克 2%

浸皮时间

18 天

木桶陈酿

法国新橡木桶中 17.5 个月



2013 年标