



OPUS ONE



2016年标

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，是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。

2016年标

2016年是北加州连续严重干旱的第五年，但我们的奥克维尔庄园有幸获得28½英寸的降雨量。降雨大部分发生在三月前，这为葡萄在3月7日的提早萌芽创造了理想的土壤条件。八月份为葡萄成熟提供了完美条件，除九月初有一次短暂高温外，适宜的温度一直持续到收获季节。9月9日收获开始，由于气候条件温和，葡萄园团队可以更加精挑细选、稳步工作。随着气候转暖，工作步伐也在加快。收获完成仅用33天，于10月12日结束。

2016 OPUS ONE 极为优雅明亮，不仅散发出红色、蓝色鲜果及烤香料与香草的浓郁芬芳，更萦绕着一丝春天的花香风味。初香之后，您将迎来更微妙的鼠尾草、迷迭香和黑橄榄的芬芳。鲜美多汁的黑樱桃、黑莓、和黑醋栗紫香满口，而令人愉悦的圆润结构，则要归功于奶油般细腻的单宁。和谐灵动的香气流连于唇齿之间，形成悠长的尾韵，同时交织着一抹黑巧克力和浓咖啡的味道。

葡萄品种

赤霞珠 77%，小维尔多 8%，品丽珠 8%，梅洛 5%，马尔贝克 2%

浸皮时间

17天

木桶陈酿

法国新橡木桶中陈酿18个半月