



2017年标



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，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。

2017年标

长达五年的干旱于冬季结束，2017年1月份的降水量创下20余年以来的最高纪录。丰沛的降雨持续到3月，使萌芽稍稍延后，并将花期推迟了两周。增加的土壤湿度有利于葡萄的健康生长和发育。而夏季气候温暖，并偶有热浪。尽管大自然变化莫测，但8月份的良好天气为果实的发育和成熟提供了最理想的条件。极佳的风味和出色的成熟度让收获早于预期，采摘从9月5日开始。

2017 OPUS ONE 散发出和谐的浓郁的深色水果、玫瑰茎和森林泥土气息间和谐的香气平衡。多汁、圆润、丝滑的口感，与恰到好处的酸度与平滑的结构相得益彰。这款诱人的葡萄酒包裹着黑醋栗、黑樱桃和一丝可可粉的味道。细腻、丰富的单宁令回味悠长柔顺。这是一款非常适合陈年的葡萄酒，不论是现在还是多年之后，它都会令人倍感愉悦。

葡萄品种

赤霞珠 80%，小维尔多 9%，品丽珠 5%，梅洛 5%，马尔贝克 1%

浸皮时间

20天

木桶陈酿

木桶陈酿17个月