



## OPUS ONE



### 2018 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。

#### 2018 年标

2018 年全年气候稳定, 气温变化温和, 葡萄园的生长条件很完美。尽管年初比较干燥, 但在萌芽期前的及时降雨为树冠发育提供了必要的水分。在开花坐果期间, 无瑕疵的天气情况令亩产量高于平均水平。虽然季节有些延后, 转色期仅比平常晚了七天, 让果实有充分的时间成熟。9 月 19 日采收开始, 采摘稳步进行, 直到最后一批果实成熟, 10 月 25 日结束。

Opus One 2018 散发黑莓、黑醋栗和黑樱桃的丰富香气。优雅的紫罗兰、白胡椒和玫瑰花瓣接踵而来, 两者融合成极其诱人的花香。多层次的芳香彼此衔接, 当新鲜多汁的黑色水果味萦绕口腔时, 还带出些许橙皮碎、甘草和黑巧克力的丝丝香气。精美的平衡, 丝滑柔顺的单宁与清新的酸度相结合, 呈现出柔和圆润的口感, 余味持久悠长。

#### 葡萄品种

赤霞珠 84%, 小维多 6%, 梅洛 5%, 品丽珠 4%, 和马尔贝克 1%

#### 浸皮时间

18 天

#### 木桶陈酿

法国新橡木桶中 17 个月