



## OPUS ONE



### 2022 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。

#### 2022 年标

初冬时节降雨量丰沛, 较前一年多出约 305 毫米, 但冬末时节却异常干燥。春季后期时节天气多变, 所幸并未影响葡萄的花期与坐果。由于采收季出现极端高温, 依靠葡萄园团队丰富的经验, 上演了一场优雅的采摘之舞。在热浪袭来之前, 我们采取预防性措施: 尽快采收成熟果实, 并根据葡萄藤的需要进行针对性灌溉。成果令人惊叹, 葡萄酒呈现出绝妙的风味和非凡的新鲜度。采收季于 8 月 24 日开始, 至 9 月 26 日圆满收官。

Opus One 2022, 杯中尽显优雅魅力。初闻时, 蓝莓、黑醋栗和干玫瑰花瓣的主调香气层层绽放, 底层交织着橄榄、雪茄盒与石墨的深邃气息, 共构筑出丰饶迷人的酒香。入口时, 明亮的红色浆果、可可和新鲜橙皮风味, 达成精妙的和谐、平衡结构。余韵悠长而精致, 隐约浮现湿润石头、香草和一缕咖啡的细腻尾韵。细腻的单宁和成熟果香, 彰显这款葡萄酒在酒窖中漫长的陈年潜力。

#### 葡萄品种

赤霞珠 80%, 小维多 8%, 品丽珠 6.5%, 梅洛 5%, 马尔贝克 0.5%

#### 浸皮时间

20 天

#### 木桶陈酿

法国新橡木桶中 18 个月