



OPUS ONE



LA VENDIMIA 2015

Opus One fue fundada por el Barón Philippe de Rothschild, el legendario propietario del Château Mouton Rothschild, y el reconocido viticultor del Valle de Napa, Robert Mondavi. A través de la combinación de las grandes tradiciones vinícolas y las innovaciones de ambas familias, el objetivo singular de los fundadores fue crear un vino extraordinario en el corazón del Valle de Napa.

Opus One, como toda obra excepcional, fue fruto de la pasión. Con una dedicación incondicional a la calidad, Opus One solo tiene como propósito expresar su visión y espíritu apasionado a las generaciones venideras.

LA VENDIMIA 2015

Siendo 2015 el año más cálido desde 2008, la temporada de cultivo de ese año marcó un récord para la floración temprana. Las condiciones de sequía persistieron y las precipitaciones fueron irregulares, llegando la tan necesaria lluvia recién a finales del año anterior con el único complemento de una sola tormenta en febrero, que trajo agua suficiente para preservar las vides. Las temperaturas más frías durante la floración en definitiva produjeron una cantidad menor de bayas por racimo y un rendimiento más bajo que el promedio. Los meses cálidos del verano generaron un envero avanzado, seguido de condiciones perfectas de maduración. La cosecha comenzó el 1 de septiembre con pausas cortas; los episodios de calor y el clima cálido persistente permitieron cosechar las bayas siempre en su grado de maduración ideal. La cosecha se completó el 8 de octubre.

Los aromas iniciales a fruta oscura, especias y horneado del Opus One 2015 se entretrejan con notas seductoras de violeta, té negro y salvia. La entrada es vibrante con sabores de fruta oscura madura de ciruela, mora y arándano, seguidos de toques de vainilla y cacao. Taninos sedosos y de grano fino proporcionan estructura y una textura cremosa. El vino termina con una acidez fresca y un rico acabado persistente que promete longevidad en la bodega.

VARIETADES

Cabernet Sauvignon 81%, Cabernet Franc 7%, Merlot 6%, Petit Verdot 4%, y Malbec 2%

MACERACIÓN

21 días

AÑEJAMIENTO EN BARRICA

18 meses en barricas nuevas de roble francés