



LA VENDIMIA 2017



OPUS ONE

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 2017

El invierno de 2017 puso fin a una sequía de cinco años registrando la pluviosidad más intensa en más dos décadas. Las abundantes lluvias continuaron hasta marzo, provocando un modesto retraso en la brotación y haciendo que la floración se hiciese esperar dos semanas. El aumento de la humedad en el suelo hizo posible un crecimiento y desarrollo sano de las vides. El verano, por el contrario, fue cálido y estuvo puntuado por ocasionales olas de calor. A pesar de la variabilidad de la Madre Naturaleza, el clima favorable en agosto proporcionó las condiciones óptimas para el desarrollo y la maduración de los frutos. Los soberbios sabores y la excelente maduración condujeron a una cosecha más temprana de lo esperado, la cual dio comienzo el día 5 de septiembre.

El Opus One 2017 ofrece un armonioso equilibrio aromático de intensos frutos negros, tallos de rosas y terroso suelo de bosque. La jugosa primera cata ofrece una textura en boca redonda y sedosa, con la acidez exacta para complementar la textura satinada. Este seductor vino muestra sabores de casis negro, cereza negra y un atisbo de polvo de cacao. Los suaves taninos de fino grano evolucionan en un acabado largo y sedoso. Un vino supremamente añejado que deleitará ahora y durante muchos años por venir.

VARIEDADES

Cabernet Sauvignon 80%, Petit Verdot 9%, Cabernet Franc 5%, Merlot 5%, y Malbec 1%

MACERACIÓN

20 días

AÑEJAMIENTO EN BARRICA

17 meses en barricas nuevas de roble francés