



OPUS ONE



LA VENDIMIA 2018

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 2018

En el año 2018, las condiciones de la cosecha fueron ideales, con un clima consistente y temperaturas templadas. El inicio del año fue notablemente seco sin embargo la precipitación apareció al momento preciso justo antes de la brotación, proporcionando el agua necesaria para el desarrollo del toldero. Las condiciones climáticas fueron consistentes hasta la aparición de fruta, lo que condujo a una producción por encima de la media. A pesar de que el comienzo fue tardío, el invierno se dio solo 7 días después del promedio, lo cual dio el tiempo necesario a la fruta para madurar perfectamente. La cosecha dio inicio el día 19 de septiembre, con un ritmo estable que continuó hasta que llegó la última fruta el día 25 de octubre.

El Opus One 2018 ofrece intensos aromas de zarzamora, casis y cereza negra. Les siguen elegantes notas de violetas, pimienta blanca y pétalos de rosa, ofreciendo un bouquet muy seductor. Las capas inmaculadas de sabor se acumulan hasta llegar a un crescendo de moras frescas y jugosas, acentuado con toques de corteza de naranja, anís y chocolate oscuro. La combinación entre los taninos suavemente redondeados y la fresca acidez crean un bello equilibrio con una textura suave y cremosa con un paladar que despliega los sabores a un terminado prolongado y recurrente.

VARIETADES

Cabernet Sauvignon 84%, Petit Verdot 6%, Merlot 5%, Cabernet Franc 4%, y Malbec 1%

MACERACIÓN

18 días

AÑEJAMIENTO EN BARRICA

17 meses en barricas nuevas de roble francés