



OPUS ONE



LA VENDIMIA 2022

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 excepcional 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 2022

Tras las lluvias de principios de invierno, que proporcionaron 30 centímetros más de lluvia que el año anterior, la recta final de la estación fue inusualmente seca. El clima de finales de primavera fue turbulento, pero no afectó a la floración ni al cuajado de fruta. Las temperaturas extremas durante la vendimia hicieron que nuestro experimentado equipo de viñedos tuviera que llevar a cabo ajustes con delicadeza. Ante esta ola de calor, se tomaron medidas preventivas: se vendimió la fruta madura y se utilizó riego selectivo en función de las necesidades de las vides. Los resultados fueron asombrosos: sabores increíbles y una frescura excepcional. La vendimia comenzó el 24 de agosto y finalizó el 26 de septiembre.

Opus One 2022 rezuma encanto y sofisticación ya desde la copa. Los aromas primarios de arándano, grosella y pétalos de rosa secos y las notas subyacentes de caja de puros, aceituna y grafito crean un buqué rico y atractivo. En el paladar, se combinan sabores brillantes de frutos rojos, cacao y cáscara de naranja fresca para formar un perfil armonioso y equilibrado. Largo y elegante, el final de boca ofrece toques de vainilla y piedra húmeda y unas notas de café. Los taninos de grano fino y la madurez jugosa señalan la promesa de un largo futuro en la bodega.

VARIEDADES

Cabernet Sauvignon 80%, Petit Verdot 8%, Cabernet Franc 6.5%, Merlot 5% y Malbec 0.5%

MACERACIÓN

20 días

AÑEJAMIENTO EN BARRICA

18 meses en barricas nuevas de roble francés