



LA VENDIMIA 2022



Creado en 1993, Overture de Opus One es un “segundo vino” tradicional, meticulosamente elaborado con frutas cultivadas orgánicamente en los viñedos de la finca. La fruta se cosecha y se vinifica con el mismo cuidado, precisión y atención al detalle que Opus One. Durante y después de la cosecha, el equipo de producción evalúa rigurosamente los vinos de cada bloque del viñedo y ensambla solo aquellos con los aromas, sabores y texturas únicas reconocidas como ideales para Overture—un vino digno de guarda con una notable frescura, accesibilidad y suavidad.

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.

Overture 2022 te cautiva desde el principio. Su perfil aromático teje un tapiz complejo de cerezas brillantes, frutas del bosque frescas y tallos de rosas cortadas entretejidos con el delicado aroma de las almendras tostadas, las violetas y el anís. La zarzamora, el arándano y la cereza silvestre destacan en el paladar con una acidez vivaz que le da un punto de intensidad. El final de boca es largo y redondo, con un toque de moca y té negro que pone de manifiesto la profundidad de este vino. Esta expresión de parcelas seleccionadas de los viñedos de nuestra finca envejecerá con gracia con el pasar de los años.

VARIEDADES

Cabernet Sauvignon 94%, Cabernet Franc 3%, Merlot 1.5%, Malbec 1% y Petit Verdot 0.5%

MACERACIÓN

20 días

AÑEJAMIENTO EN BARRICA

18 meses en barricas nuevas de roble francés