

OPUS ONE

D.O.C - Napa Valley (California- EE.UU)

Opus One es el sueño hecho realidad de dos hombres: el Barón Philippe de Rothschild, de Chateau Mouton Rothschild en Burdeos, y Robert Mondavi, el viticultor del Valle de Napa. Juntos, sus fundadores se propusieron crear un vino exclusivo, dedicados a la búsqueda de una calidad inmejorable. Esta misión singular determina cada cosecha, para las actuales y las futuras generaciones.



OPUS ONE 2018

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

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

INFORMACIÓN

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 toldo. 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.

Crianza de 17 meses en barricas nuevas de roble francés.

NOTAS DE CATA

De color púrpura granate muy intenso, el Opus One 2018 se eleva desde la copa con moras brillantes y audaces, cassis cálido y notas de ciruelas negras maduras y jugosas, además de matices emergentes de lilas, té oolong, canela en rama, tierra labrada y trufas negras. . De cuerpo medio a amplio, el paladar está repleto de capas apretadas de crujientes frutas negras, respaldadas por taninos firmes y granulados y una frescura fantástica, terminando con un elevado sabor frutal y una nota mineral persistente.

MARIDAJE

Carnes rojas, estofado, cocidos.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com