



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ナパ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー カベルネ・フラン プティ・ヴェルド マルベック

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

テイスティングノート

2016年オーパスワンは、極めて上品で明るく、フレッシュな赤い果実や青系の果実の芳醇な香り、焼き菓子に使われるスパイス、バニラ、また、春の花々の繊細な香りが感じられます。さらに、セージ、ローズマリー、ブラックオリーブの微妙なニュアンスにより、最初の香りの印象が増幅されます。ブラックチェリー、ブラックベリー、カシスのジューシーな味わいが味覚を一気に潤し、クリームのように柔らかくきめ細かいタンニンが深みある質感を与えます。調和の取れた生き生きとした味わいは、ダークチョコレートやエスプレッソのかすかな印象とともに長い余韻となって続きます。

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 77%、プティ・ヴェルド 8%、メルロー8%、カベルネ・フラン 5%、マルベック 2%

畑 / 醸造方法

2016年、北カリフォルニアは5年連続のひどい干ばつとなりました。しかし、オークヴィルにあるオーパスワンの自社畑では、幸運にも700ミリを超える降雨量に恵まれ、そのほとんどは3月以前に降りました。そのため、早くも3月7日に始まった萌芽に理想的な育成環境が整いました。8月は果実の成熟に完璧な気候となり、9月初めの一時的な熱波を除いては、穏やかな気象条件が収穫時まで続きました。9月9日に開始された収穫は天候に恵まれたことから、畑のチームは収穫のタイミングを判断しながら余裕のあるペースで作業を進めることができました。終盤の気温の上昇とともにややスピードも速まり、収穫は10月12日に33日間で終了しました。

発酵およびマセレーションの過程で平均17日間のスキンコンタクト(果皮浸漬)を行った後、フランス産オーク新樽100%で18ヶ月熟成させました。

受賞歴

ジェームス・サックリング 99ポイント!

ロバート・パーカー 97+ポイント!

アントニオ・ガローニ 96+ポイント!