



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ナバ・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

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

オーパスワンは、シャトー・ムートン・ロートシルトの伝説的当主、フィリップ・ド・ロートシルト男爵およびナバヴァレーの有名醸造家ロバート・モンダヴィによって創立されました。創立者たちの唯一の目標は、両ファミリーの誇る偉大なワイン造りの伝統と革新的な精神を融合させて、ナバヴァレーから至高のワインを造り上げることでした。

オーパスワンは、偉大な芸術作品がそうであるように、彼らの情熱から誕生しました。決して品質で妥協しないオーパスワンの唯一の目的は、ビジョンと情熱を何世代にもわたって表現していくことです。

テイastingノート オーパスワン2018は、ブラックベリー、カシス、ブラックチェリーの豊かな香りから、上品なスマイル、白胡椒、そしてバラの花びらへと続き、とても魅力的な芳香を放ちます。新鮮で瑞々しい黒果実の味わいがしなやかに幾層にも重なり、オレンジの皮、甘草、ダークチョコレートのニュアンスがアクセントとして感じられます。美しくバランスのとれた滑らかでやわらかなタンニンは、フレッシュな酸味と相まってソフトでクリーミーな感触をもたらし、その味わいは引き続き長い余韻となって広がります

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 84%、プティ・ヴェルド 6%、メルロー 5%、カベルネ・フラン 4%、マルベック 1%

畑 / 醸造方法

ヴィンテージ 2018 2018年は安定した天候と穏やかな気温に恵まれ、素晴らしい成育条件が整いました。年初めは水不足に見舞われましたが、萌芽直前の絶好のタイミングで降った雨は、枝葉の生育に必要な水分をもたらしました。申し分のない栽培環境が確実な開花と結実につながり、例年を上回る収量となりました。この年の成育期は遅いスタートでしたが、平年のわずか7日遅れでヴェレゾン（色づき）が始まり、ぶどうの完全な成熟に必要な時間は十分にありました。収穫は9月19日に始まり、順調なペースで10月25日に終わりました。

マセレーション 18日間

樽熟成 フランス産オークの新樽で17ヶ月

受賞歴

ロバート・パーカー 98 ポイント！