



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

第一印象に濃色の果実、スパイス、焼きたてのパンのアロマを思わせる2015年オーパスワンは、スミレや紅茶、セージの魅力的な香りが織り交ざるように感じられます。口に含むと、プラム、ブラックベリー、ブルーベリーを思わせる熟した果実の味わいが躍動的に感じられ、かすかにバニラやココアのニュアンスが加わります。シルクのようなきめ細かなタンニンが、ワインにしっかりとした構成とクリーミーなテクスチャーを与えています。フレッシュな酸味と芳醇で長い余韻が楽しめるこのワインは、セラーでの長期熟成が可能です。

畑 / 醸造方法

天候と収穫 2015年ヴィンテージ

2008年以来、最も温暖な年となった2015年の成育期は、早い開花を記録しました。続く干ばつの中、降雨は不規則ではありましたが、必要な降水の大半は前年の年末に、そして2月に到来した嵐によって補われ、ぶどう樹を維持するのに十分な水量を確保することができました。開花中の冷涼な気候で、最終的に各房のぶどうの結実が減少し、例年よりも少なめの収量となりました。夏の数ヶ月は温暖な気候が続いたことで、ヴェレゾン（色付き）の進行が速まり、完璧な成熟条件を迎えることができました。収穫は9月1日に始まり、熱波による一時的な休止はありましたが、温暖な日々に恵まれ、理想的に成熟した果実を収穫することができました。収穫は10月8日に終了しました。

醸造

発酵およびマセレーションの期間中、各ロットでは平均して21日間のスキンコンタクト（果皮浸漬）を行い、その後、フランス産オークの新樽にて18ヶ月熟成されました。

葡萄品種

カベルネ・ソーヴィニヨン81%、カベルネ・フラン7%、メルロー6%、プティ・ヴェルド4%、マルベック2%