



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：375ml

説明

テイスティングノート オーパスワン2017は、濃い黒果実、バラの茎、そして土を思わせる森の下草の香りが絶妙なバランスでハーモニーを奏でます。口いっぱいに広がる丸く柔らかな味わいは適度な酸味に支えられ、サテンのような滑らかな触感が得られています。この魅惑的なワインは、ブラックカシス、ブラックチェリー、そしてほのかにココアパウダーのニュアンスが風味に感じられ、きめの細かい、ビロードのようなタンニンは、長くしなやかな余韻へとつながります。極めて長い熟成が期待できるこのワインは、今から何年にもわたって楽しむことができます。

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン80%、プティ・ヴェルド9%、カベルネ・フラン5%、メルロー5%、マルベック1%

畑 / 醸造方法

2017年の冬は1月に過去20年で最大の降水量を記録し、5年間見舞われた干ばつに終わりを告げました。豊富な降雨は3月まで続いたため、萌芽が若干遅れ、その結果開花に2週間の遅れが生じました。土壌の水分量が増したことで、健康なぶどうの成長と発達に必要な条件が整いました。夏は打って変わり気温が上昇し、何度か熱波にも見舞われました。母なる自然は常に安定した天候をもたらしてくれませんが、8月の良好な天気が果実の生育と成熟に最適な環境を作り出しました。果実の豊かな風味としっかりとした成熟度合いから、収穫は予定よりも早い9月5日に始まりました。発酵およびマセレーションの過程で20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17ヶ月半熟成させました。

受賞歴

ワイン・スペクテーター 93 ポイント！ロバート・パーカー 95 ポイント！