WA 98 AG 96 JA 97



Опус Уан / Opus One 2018

США, Калифорния/Napa Valley AVA Красное тихое, сухое, 14%



Каберне совиньон 84%, пти вердо 6%, мерло – 5%, каберне фран - 4%, мальбек – 1%



Насыщенного тёмно-рубинового цвета.



В бокале раскрывается ароматами спелой черной смородины, ежевики и вишни, которые создают насыщенную фруктовую основу. Фиалка, белый перец, лепестки роз, ваниль, кедр и легкие минеральные оттенки.



Сочные чёрные фрукты: ежевика, черная смородина, чернослив, а также оттенки красной вишни и малины. Плотные танины и полное тело, с кислотностью, которая добавляет свежести и живости. Невероятно долгое послевкусие с нотами чёрного шоколада, лакрицы и кофе.



Виноград проходит тщательный триаж. Отдельная винификация каждого сорта. Мацерация и ферментация проводятся в емкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре в течение 18 дней. Выдержка во французских бочках в течение 17 месяцев.



Сопровождение к блюдам из дичи, стейку рибай или утке с вишнёвым соусом, а также к выдержанным сырам типа Гауда или Бри, блюдам с грибами или баклажанами.



98/100 – Wine Advocate 96/100 – Vinous 97/100 – Jane Anson



Ориз Опе — это культовое вино, рожденное из страсти и амбиций двух винодельных гигантов: барона Филиппа де Ротшильда (Baron Philippe de Rothschild) из легендарного шато Château Mouton Rothschild в Бордо и Роберта Мондави (Robert Mondavi), пионера виноделия Напа-Вэлли. Их встреча в 1970 году положила начало проекту, который объединил элегантность Бордо и щедрость Калифорнии. Первый винтаж был создан в 1979 году, а с 1984 года вино стало официально называться Ориз Опе, что означает «Произведение №1» в мире музыки. Сегодня это один из самых узнаваемых «титанов» Напы, символизирующий гармонию традиций и инноваций. Ориз Опе — это не просто напиток, а опыт, который переносит вас в солнечные холмы Напы и в прохладные подвалы Бордо, напоминая, что великие мечты рождают великие вина.

