

# Овертюр / Overture 2021

JA 93



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



Каберне совиньон 89%, пти вердо 4%, мерло – 3%,  
каберне фран - 4%



Глубокого рубинового цвета.



Интенсивный аромат вишни, сливы, черники и красной смородины с нотками, ванили, дыма, тёмного шоколада и кедра. Лёгкие оттенки сушёных лепестков розы, фиалки, а также опавшая листва.



Во вкусе раскрывается чёрная смородина, ежевика и вишня. Созревшие и шелковистые танины, создающие приятную опору. Длительный финал с нотами инжира, табака, лакрицы и горького шоколада, подчеркнутое хорошо интегрированной кислотностью, которая добавляет свежести.



Overture — это второе вино знаменитого калифорнийского винодельческого проекта Opus One, основанного в 1979 году как совместное творение Роберта Мондеви (Robert Mondavi) из Напы и Барона Филиппа де Ротшильда (Baron Philippe de Rothschild) из легендарного шато Château Mouton Rothschild в Бордо. Если Opus One — это вершина их амбиций, то Overture — его более доступный, но не менее изысканный спутник, созданный в традициях «вторых вин» Бордо. Его производят с 1993 года, и он воплощает ту же философию бескомпромиссного качества, но с акцентом на мягкость и покладистость в молодом возрасте. Название «Overture» (Увертюра) символизирует введение в опус — как музыкальная увертюра подготавливает к симфонии, так и это вино готовит к знакомству с Opus One.



Виноград проходит тщательный триаж. Отдельная винификация каждого сорта. Мацерация и ферментация проводятся в емкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре в течение 19 дней. Выдержка в новых французских бочках в течение 19,5 месяцев.



Сопровождение к блюдам из дичи, баранине на гриле или тушеной говядине, а также к выдержаным сырам типа Гауда или Бри, блюдам с грибами или трюфелем.



93/100 – Jane Anson

