

## Opus One Overture Вино Опус У'ан Овертю́р, красное сухое

**Страна:** США

**Регион:** Калифорния, Напа Вэлли

**Производитель:** Opus One

**Крепость:** 14,5 % об.

**Выдержка:** 10 месяцев в дубовых бочках, 25% из которых — новые; каждый сорт винограда выращивается на различных типах почв, подходящих именно для него

**Сорт винограда:** Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо, Мальбек

**Цвет:** темно-бордовый

**Аромат:** насыщенный, сложный, хорошо сбалансированный, с бархатистой текстурой, шелковыми нотами черной вишни, шоколада, темной сливы и гармоничными танинами в длительном послевкусии

**Вкус:** наполнен бархатистыми нотами красной малины, черники, черной смородины, нюансами травы, листы, черного перца, мускатного ореха и какао-порошка в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** сочетается с красным мясом, дичью, блюдами на гриле, овощами, пищей и сырами



## Opus One Вино Опус У'ан, красное сухое

**Страна:** США

**Регион:** Калифорния, Напа Вэлли

**Производитель:** Opus One

**Крепость:** 14,5 % об.

**Выдержка:** 17-19 месяцев в новых бочках из французского дуба; каждый сорт винограда выращивается на различных типах почв, подходящих именно для него

**Сорт винограда:** Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо, Мальбек

**Цвет:** темно-бордовый

**Аромат:** насыщенный, богатый, соткан из нот черной смородины, дуба, шоколада, кофе мокко, глины, черной вишни, фиалки, дополненные нежными сливочными нюансами

**Вкус:** полный, сбалансированный, богатый, с нотками ежевики, сливы и черники, подчеркнутыми землистыми тонами и нюансами обжаренного миндаля в долгом, стойком послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** сочетается с тушеной бараниной, каре ягненка, грибными закусками, выдержанными твердыми сырами, с блюдами из красного мяса и дичи, колбасами, паштетами



OPUS ONE

Идея создать совместный проект родилась в 1978 году, когда барон Philippe de Rothschild из Бордо и Robert Mondavi из долины Напа решили подарить их давней мечте жизнь. Встретившись в Chateau Mouton Rothschild, основатели в течение часа определяли концепцию: производство исключительных вин из бленда бордоских сортов, которые выращены в долине Напа, используя опыт французского и американского виноделия.

Обоих виноделов объединяли страсть к вину, успех в производстве вин высочайшего класса и желание использовать новые возможности. А также оба мастера питали большую слабость к изобразительному искусству и музыке. Именно поэтому было придумано название Opus One, чтобы задать их общему предприятию верную тональность. Слово «опус» (от лат. «работа») предложил барон – так указываются произведения композиторов в номенклатурном перечне. Мондави добавил «one», что может означать как «первый», так и «единственный, уникальный».

Каждый винтаж Opus One имеет собственное лицо и характер. Иногда это яркая личность, а порой – тонкое вино с множественными нюансами. Климатические условия всегда диктуют, как ухаживать за лозами и выращивать ягоды. Состав почвы и экспозиция терруара – не менее важные факторы для создания шедевра. Виноградники располагаются в лучшей зоне долины Напа – Оуквилле (Oakville):

это To Kalon, 40 га которого принадлежит «Опусу», и находящиеся неподалеку от него Ballestra и River Parcel (28 га соответственно).

Винодельня Opus One не просто построена, а именно встроена в природный ландшафт и гармонично продолжает его, будто вырастая из склона, окруженного виноградниками. В единстве с землей, в союзе со светом.

Overture – второе вино хозяйства. Оно отражает артистизм виноделов с точки зрения создания бленда. 5 бордоских сортов, каждый из которых представлен в бленде с различных участков. Вдобавок к этому, были смешаны и разные винтажи, чтобы придать вину ещё большую округлость и сложность. Это – вневременное отражение терруара Opus One.