



## Opus One 2016

**3 989:-**

3 191,20:- exkl moms

VINOUS (ANTONIO GALLONI) : 96 / 100 WINE ADVOCATE (LISA PERROTTI-BROWN) : 98 / 100 JAMESSUCKLING.COM (JAMES SUCKLING) : 99 / 100

Art.nr systembolaget: X5005DE2001

Typ: Röda viner

Producent: Opus One

Land: USA

Region: Kalifornien

Förpackning: 6

Storlek: 750 ml

Alkoholhalt: 14,5%

Serveras vid: 0

Passar till: Kraftiga köttretter.

Druvor:  
 Cabernet Franc  
 Cabernet Sauvignon  
 Malbec  
 Merlot  
 Petit Verdot

Årgång: 2016

Vinifikation: Opus One produceras från egna vingårdar belägna i Oakville. Skörden och sortering är helt manuell. Den första jäsningen och den långa macerationen äger rum i rostfria ståltankar vid kontrollerad temperatur för att optimera extraktionen av färger och smaker. Därefter överförs vinet i fat. Opus One lagras i cirka 18 månader i nya franska ekfat. Efter fatlagring och tappning lagras vinet ytterligare i cirka 18 månader på flaska innan det saluförs,

Skörd: 2016, femte året i rad med en straffande torka i norra Kalifornien lyckligtvis fick Oakville-egendom lycklig lite regn före mars vilket gör jordförhållandena idealiska för knopp som började runt 7 mars. Förhållandena i augusti var perfekta för mognad och måttliga temperaturer varade fram till skörden med endast en tillfällig värmestång i början av september. Skörden började den 9 september under milda förhållanden som gjorde det möjligt för teamet att vara mer selektiv och arbeta i jämn takt. Skörden slutfördes den 12 oktober.

Avsmakning: Blommig doft med toner av fräscha örter som ger plats för en koncentrerad blandning av röda körsbär, björnbär och svarta vinbär.

Färg: Granatröd.

---