



‘무똥 로스칠드와 로버트 몬다비의 만남’

오퍼스 원

Opus One

지역	미국 > 캘리포니아 > 나파 카운티		
포도품종	까베르네 소비뇽 86% 뽀띠 베르도 8% 메를로 4% 까베르네 프랑 2%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	연유, 바닐라 향 그리고 커피향, 카카오 향이 지배적이다가 입에서는 풀바디 와인임이 느껴지고 산도는 중간 이상이었으며 탄닌감은 비교적 강한 와인		



제품설명



오퍼스원은 프리미엄 캘리포니아 와인을 상징하는 하나의 아이콘이기도 하다. 와인 거장인 로버트 몬다비와 바롱 필립 무똥 로스칠드가 합작하여 만들어 내 최초의 구세계와 신세계의 생산자의 조합으로 유명세를 떨치고 있기도 하다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.