'무똥 로스췰드와 로버트 몬다비의 만남'

오퍼스 원

Opus One

지역	미국 〉 캘리포니아 〉 나파 카운티		
포도품종	까베르네 소비뇽 86% 쁘띠 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		

당도 (DRY – SWEET): 1 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): 1 2 3 4 5

제품설명

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

와이너리

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