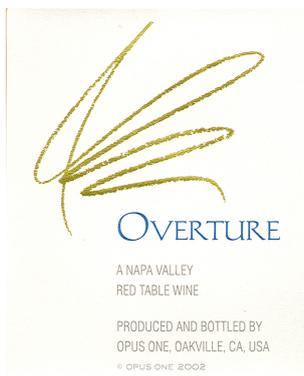


OPUS ONE OVERTURE



OPUS ONE



Como es tradición en muchos de los grandes Châteaux de Burdeos, Opus One produce un segundo vino llamado Overture. Al igual que el preludio de una gran pieza musical, Overture presenta elementos excepcionales de la obra, aunque ciertamente no en su total complejidad.

Overture se produce desde 1993, como resultado de un proceso altamente selectivo para Opus One. Se cultiva meticulosamente cada sección de la propiedad vitivinícola con la atención al detalle y el enfoque singular necesarios para producir el Opus One. Se lleva a cabo un extenso proceso de mezcla, y no todos los lotes del vino de la propiedad son elegidos para la mezcla final de Opus One.

Sin embargo, cuando a estos lotes restantes se les concede tiempo adicional en barricas de roble francés, junto con la flexibilidad añadida que aportan a la mezcla las múltiples cosechas, el vino final, Overture, logra una notable elegancia, complejidad y delicadeza.

Como una extensión natural del Opus One, la composición varietal de Overture evoluciona en función de las selecciones de lotes hechas para cada cosecha. Overture refleja la proporción de variedades de uva típicas de Burdeos: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot y Malbec. Overture captura exclusivamente la esencia de la bodega a través de las cosechas; Por lo tanto, la mezcla exacta y enfoque de la bodega siempre serán diferentes de las del Opus One.

Variedades: Cabernet Franc, Merlot y Cabernet Sauvignon.

Productor:	Opus One
Origen:	California
Graduación:	14,1 °
Presentación:	75 cl.
Superficie del viñedo:	68,4 ha
Vendimia:	Manual
Fermentación:	En depósitos de acero inoxidable, a temperatura controlada.
Crianza:	18 meses
Tipo de bodega:	Roble francés
Temperatura de servicio:	15-17°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto

MARIDAJE

Carnes a la brasa y quesos.

OPUS ONE OVERTURE

NOTAS DE CATA

Color púrpura rojizo. Aromas de arándanos, grosellas negras y ciruelas que dan paso a chocolate caliente y notas de vainilla y un toque de café. Taninos totalmente integrados y baja acidez. Expresivo en el paladar medio y un final bastante largo hacen de éste un buen segundo vino.