



## 仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ナパ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー カベルネ・フラン

ティスト：辛口

アルコール度数：15.40%

サーブ温度：15°Cから16°C

容量：750ml

## 説明

ナパ・ヴァレーの代表的な品種を大胆に表現する「パレルモ」は、ナパ・ヴァレー全体のブドウ畠のパッチワークのよう。温暖なカリストガとセント・ヘレナのAVAから、冷涼なクームスヴィルとオーク・ノールのAVA、ポープ・ヴァレーとアトラス・ピークのユニークなミクロクリマ（微気候）、そしてラザフォードとオークヴィルの有名な土壌まで、真のナパ・ヴァレーすべてが詰まっているボトル。厳格な品質基準を満たすために畠で作業した結果、オリン・スフィフトの理念に忠実でありながら、伝統的なカベルネのワインを造る。

**テイスティングノート：**濃いガーネット色。熟したカシスとブラックベリーの香りが立ち上り、ほのかなココア、新しいオーク、モミ、ジューシーなフルーツミックスが補完する。最初のフルボディさがミッドパレットで濃い果物や、滑らかで融合したミネラル感に続く。タンニンはきれいに展開しており、長い余韻の後味を持つ。

**合う料理：**牛肉、ラム、鴨肉料理と好相性。

**葡萄品種：**カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ・フラン

## 畠 / 釀造方法

**熟成：**フレンチ・オーク樽で10ヵ月熟成、新樽使用率：35%新樽

## 受賞歴

ロバート・パーカー 92 ポイント!