



## 仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

ティスト：辛口

アルコール度数：15.50%

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。

**ティスティングノート：**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** 赤肉、ビーフ、ラム、すき焼きなどと好相性

**葡萄品種** カベルネ・ソーヴィニヨン

## 畠 / 釀造方法

豊作だった2018年ヴィンテージの翌年、2019年の生育期は収量がやや減少した。しかし、ナパ・ヴァレー全域が育むカベルネ・ソーヴィニヨンの順応性と品質は優れていた。ナパ・カベルネの導入ワインとしては最適。クラシックなアロマを示し、たっぷりとしたボディ、そして早めに熟成するタンニンを持つ。

谷底や山の尾根に位置する様々な畠、スタッガーコーチ、サイプレス、サンレイク、モリソリ、ソラリ・ヴィニャードなどから造るワイン。

**熟成** フレンチオークとアメリカンオーク樽で12ヶ月熟成、内33%新樽。

## 受賞歴

後続2021ヴィンテージ  
ワイン・アドヴォケイト 90ポイント！