



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

テイスト：辛口

アルコール度数：15.50%

サーブ温度：15℃から16℃

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畑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畑で作業した結果、オリン・スウ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 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

畑 / 醸造方法

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畑、スタッグコーチ、サイプレス、サンレイク、モリソリ、ソラリ・ヴィンヤ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ヵ月熟成、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！