



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

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：15.40%

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マイクロ気候（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: 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

畑 / 醸造方法

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!