

PAUL HOBBS

2021 CRISTINA'S SIGNATURE

NATHAN COOMBS ESTATE

COOMBSVILLE, NAPA VALLEY

葡萄園

- クローン選抜：169、See、4、214、337、400、347、191
- 台木：110r、3309、101-14
- 土壌：Guenoc Rock Outcrop Complex、“Haire” ローム、“Haire” 粘土質ローム、Sobranite ローム
- 日照と傾斜：多重露光、最大 35%の傾斜
- 剪定と棚仕立て：両側のコルドン

生育期

2021 年は、濃厚な風味のベリー、円滑な収穫、そして何よりも絶妙なバランスと繊細なニュアンスニュアンスを持つ鮮烈なワインの年として記憶されるでしょう。今シーズンは記録的な少雨量で始まり、寒冬の影響で芽吹きが遅れました。しかしながら、年初めは冷涼であったものの、その後は関連する悪天候に見舞われることなく、シーズンの残りは温暖な気候が続きました。5 月の温暖な気候と穏やかな天候は、コンパクトな開花と極めて均一な結実を促し、理想的な小粒の実と適度な大きさとで間隔の取れた果房を実らせました。一方、夏の長く涼しい朝と暖かい午後は、ブドウの果実がゆっくりと時間をかけて完熟するのを可能にしました。これは、私たちが重視する果実の生理的発達にとって理想的な条件でした。収穫は 9 月 6 日午前 0 時 1 分に正確に開始され、6 週間という見事な熟成期間を経て、私たちのワイナリーに驚くほど美味しくて活気に溢れた若いワインという、素晴らしい収穫をもたらしました。

収穫

- 枝切り鋏を使い、夜間に全て手作業で行う
- 10 月 1 日～19 日

醸造

- カベルネ・ソーヴィニヨン 82%、カベルネ・フラン 12%、プティ・ヴェルド 4%、メルロー 2%
- ワイン農場からまだブドウが冷たい状態で手で選果
- 土着酵母による発酵
- 合計 27 日のマセレーション
- ポンプオーバーとデレスタージュ
- 樽の中で自然に起こるマロラクティック発酵
- フレンチオーク樽で 20 か月熟成。新樽 50%
- 2023 年 6 月瓶詰め、無清澄・無濾過

テイスティング・ノート

2021 年ヴィンテージの Cristina's Signature は、深みのあるガーネット色を呈し、ジューシーなラズベリーとダークレッドカラントの芳醇なブーケに、ほのかなミントのニュアンスが加わっています。複雑な味わいは、エレガントで滑らかなタンニンとフレッシュな酸味が絶妙なバランスで調和し、ブラックベリー、ハックルベリー、ダークチョコレートの風味が織りなすハーモニーを奏でています。この土地の火山性土壌に由来する碎石のようなミネラル感が絡み合い、しっかりとした構成の中盤から、長く複雑な余韻へと続く適度なコクと張りが感じられます。