

OUTPOST



OUTPOST HOWELL MOUNTAIN
ZINFANDEL
2022

Notre zinfandel est entièrement issu de notre vignoble situé à 670 mètres d'altitude. Les raisins d'Outpost sont récoltés tard dans la saison (à la main, à l'aube), afin de préserver toute l'intensité et le caractère épicé distinctif des fruits de montagne. Les vins ne sont ni collés ni filtrés, ce qui permet d'exprimer pleinement le potentiel des millésimes.

Notes de Dégustation

"Des arômes de compote de mûres et de framboises, de gousse de vanille, de kirsch de mûres de Boysen et de feuilles de tabac laissent place à un zinfandel bien équilibré et concentré pour le millésime 2022. La couleur est profonde et brillante avec des bords grenat dans le verre, les tanins sont bien polis et doux tout en offrant une longue finale persistante à laquelle il est déjà difficile de résister." - L'équipe d'Outpost

Informations Techniques

Cépage : 100 % zinfandel (clone Wente)

Elevage : 30 % en fûts neufs de chêne français, pendant 13 mois

Production : 446 caisses

Œnologue : Thomas Rivers Brown