



Artadi San Lazaro 2018

Il terreno arido e compatto del piccolo lotto di 3,6 ettari e una profondità di circa 80-100 cm è composto da argilla e calcare. L'apparato radicale delle viti è a sua volta sottile e compatto. Qui prosperano i frutti per vini intensi e di elevata ricchezza, con aromi minerali e tannini rotondi e densi.

Produttore	Bodegas y Viñedos Artadi
Paese	Spagna
Regione	Vino de España
Sottoregione	Álava
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Tempranillo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	5044618
Adatto a	Verdure, Pollame, Manzo
Valutazioni	Robert Parker 97/100 James Suckling 97/100



Vinificazione

Alla vinificazione in botti di legno segue l'affinamento di 12 mesi in barrique francesi nuove.

