



Artadi San Lazaro 2018

D'une profondeur de 80 à 100 cm environ, le sol pauvre et compact de la petite parcelle de 3,6 hectares est composé d'argile et de calcaire. En conséquence, les racines des ceps sont elles aussi délicates et compactes. Ici, les fruits s'épanouissent pour donner naissance à des vins intenses caractérisés par leur grande ampleur, leurs arômes minéraux et leurs tannins ronds et denses.

Producteur	Bodegas y Viñedos Artadi
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Álava
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Tempranillo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	5044618
Accord mets et vins	Légumes, Volaille, Bœuf
Avis	Robert Parker 97/100 James Suckling 97/100



Vinification

Vinifié en fûts de bois, puis élevé en barriques françaises neuves pendant 12 mois.

