

VINÍCOLA NULLES



**TEMPTACIÓ**

***“Intensament aromàtic,  
irresistiblement singular”***

Llaminer i irresistible gràcies al seu singular procés d'elaboració. Sis mesos entre tines de ciment centenàries i lleuger toc de fusta de roure francès, marquen el caràcter d'un vi genuí i reivindicatiu de la qualitat del territori de clima mediterrani.



***Ull de llebre · Merlot***



***Vinyes seleccionades a 18km  
del mar i 250m d'altura***



***Terrer argilenc i calcari  
ric en minerals***



***Taules de formatges i embotits i  
carns blanques rostides***

**De color robí intens amb reflexos violetes i intens aroma a fruites vermelles, amaga un toc d'avellana i caramel. Suau, càlid i elegant, desperta espècies com el cafè i el cacau.**

**Denominació d'Origen Tarragona.** Vi negre jove tranquil. Maceració i fermentació de 14 dies. Criad durant 3 mesos (50% en bóta de roure francès i 50% en tines d'obra centenàries). 13% d'alcohol.

*\*Pes: 1215 g. \*Mida: 327 x 70 mm.*

