

VINÍCOLA NULLES



TEMPTACIÓ

***“Intensamente aromático,  
irresistiblemente singular”***

Goloso y irresistible gracias a su singular proceso de elaboración. Seis meses entre tinas de cemento centenarios y ligero toque de madera de roble francés, marcan el carácter de un vino genuino y reivindicativo de la calidad del territorio de clima mediterráneo.



***Tempranillo · Merlot***



*Viñedos seleccionados a 18km del mar y 250m de altura*



*Terruño arcilloso y calcáreo rico en minerales*



*Tablas de quesos y embutidos y carnes blancas asadas*

**De color rubí intenso con reflejos violetas e intenso aroma a frutas rojas, esconde un toque de avellana y caramelo. Suave, cálido y elegante, despierta especies como el café y el cacao.**

**Denominación de Origen Tarragona.** Vino tinto joven tranquilo. Maceración y fermentación de 14 días. Criado durante 3 meses (50% en barrica de roble francés y 50% en tinas de obra centenarias). 13% de alcohol.

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

