

VILARS ROBLE



FICHA TÉCNICA

- Vilars Roble, D.O. Costers del Segre
- Variedades de uva: Merlot y Syrah
- Viñedo propio
- 4 meses en barrica de roble francés

FICHA DE CATA

Color rojo cereza intenso, con reflejos violáceos.

La perfecta conjunción entre la fruta y la madera realza su intensidad aromática y la aparición de aromas de frutos negros.

Persistente en boca, resulta sabroso y muy bien estructurado, manteniendo un equilibrio muy personal permitiéndonos adivinar su breve contacto con la madera.

Debido a que no se ha sometido a ningún tipo de estabilización en frío, pueden aparecer sedimentos naturales.

Temperatura de consumo alrededor de 15°C.

VILARS



FICHA TÉCNICA

- Vilars, vino D.O. Costers del Segre
- Variedades de uva: 50% Merlot y 50% Syrah
- Viñedo propio
- 13 meses en barrica de roble francés

FICHA DE CATA

Color cereza intenso con lágrima untuosa y reflejo morado.

Aroma a fruta roja y negra madura, acompañada de un fondo terroso, especiado, tostado y complejo.

En la boca es muy potente y rotundo, sabroso y con tánicos maduros. Retrogusto largo y muy redondo, que pide otra copa.

Debido a que no se ha sometido a ningún tipo de estabilización en frío pueden aparecer sedimentos naturales.

Es aconsejable decantarlo al menos media hora antes de su consumo.

Temperatura de consumo alrededor de 15°C.

LEIX



FICHA TÉCNICA

- Leix, vino D.O. Costers del Segre
- Variedad de uva: 100% Syrah
- Viñedo propio
- 13 meses en barrica de roble francés

FICHA DE CATA

Color cereza con tonos azulados en capa fina.

Aroma a fruta madura, especiado, tostados muy finos con aromas balsámicos.

En boca, tostados finos, roble cremoso, mineral, buena acidez y fresco final largo, con notas de caramelo de frutas rojas, balsámico goloso.

Marida además de con carnes, con pescados grasos, con el atún rojo y con chocolate negro.

Debido a que no se ha sometido a ningún tipo de estabilización en frío pueden aparecer sedimentos naturales.

Es aconsejable decantarlo al menos media hora antes de su consumo.

Temperatura de consumo alrededor de 14°C.

GERAR



FICHA TÉCNICA

- Gerar, D.O. Costers del Segre
- Variedad de uva: 100% Merlot
- Viñedo propio
- 12 meses en barrica de roble francés
- Maloláctica 100% en barricas

FICHA DE CATA

Vino concentrado, púrpura brillante, con ribetes violetas.

Los aromas son intensos de frutas rojas y negras maduras, acompañadas por matices balsámicos y especiados, terminando con una nota especiada.

Profundamente aterciopelado y dulce. Los sabores licorosos de la fruta están unidos a la mineralidad apacible, terminando con una nota especiada.

Final largo, jugoso y elegante, que se aferra al paladar.

Pueden aparecer sedimentos naturales ya que no ha sido sometido a ningún proceso de estabilización.

Es aconsejable decantarlo al menos media hora antes de su consumo.

Temperatura de consumo alrededor de 15°C.

TALLAT DE LLUNA



FICHA TÉCNICA

- Tallat de Lluna, vino D.O. Costers del Segre
- Variedad de uva: 100% Syrah
- Viñedo propio
- 24 meses en barrica de roble francés, 100% nuevas
- Maloláctica 100% en barrica

FICHA DE CATA

Color picota negro amoratado.

Complejo, intenso, fino y elegante en nariz, donde se aprecian aromas de una fruta compotada, monte bajo, especiados y balsámicos.

Boca estructurada y envolvente, con una gran carga frutal y toques de tinta china y balsámicos.

Larga retronasal.

Debido a que no ha tenido ningún tipo de estabilización en frío pueden aparecer sedimentos naturales.

Es aconsejable decantarlo antes de su consumo, para beberlo en su máximo esplendor.

Temperatura de consumo alrededor de 16°C.

NENA



FICHA TÉCNICA

- Nena, D.O. Costers del Segre
- Variedad de uva: 100% Syrah
- Viñedo propio

FICHA DE CATA

Elegante color rojo fresa con aspecto limpio y brillante.

Buena intensidad aromática, conjuntando las frutas rojas (fresas, cerezas) con las flores del campo.

Paladar untuoso y equilibrado para una buena evolución sensorial del vino, con una acidez perfecta que aporta frescura y viveza.

En el final de la boca, las sensaciones del aroma se prolongan agradables y delicadas.

Es perfecto para aperitivos, arroz, pasta, pescados crudos o poco elaborados.

Temperatura de servicio recomendada 10-12°C.

QUIM



FICHA TÉCNICA

- Quim, D.O. Costers del Segre
- Variedad de uva: Macabeo
- Viñedo propio

FICHA DE CATA

Color amarillo pálido con reminiscencias verdosas.

Aromas a fruta blanca (plátano y melocotón de viña) con recuerdos de fruta tropical (piña) y flores (jazmín).

En boca se presenta delicado, fresco, muy frutal. Globalmente encantador.

Marida con entrantes suaves, mariscos, pescados y carne blanca.

Temperatura de consumo alrededor de 6-8°C.

PREMIOS

PREMIOS Y DISTINCIONES 2009

- Vilars 2006: Mezquita de bronce en el concurso Mezquita de Córdoba
- Leix 2006: Medalla de plata en el concurso Syrah du Monde

PREMIOS Y DISTINCIONES 2010

- Leix 2006: Medalla de plata en el concurso La Selección
- Vilars 2006: Medalla de plata en el concurso La Selección

PREMIOS Y DISTINCIONES 2011

- Tallat de Lluna 2008: Medalla de oro en el concurso AWC de Viena
- Gerar 2009: Medalla de bronce en el III Challenge to the best Spanish wines for Asia organized by sommeliers International & HKSA
- Vilars Roble 2009: Medalla de plata en el III Challenge to the best Spanish wines for Asia organized by sommeliers International & HKSA
- Vilars 2008: Medalla de bronce en el III Challenge to the best Spanish wines for Asia organized by sommeliers International & HKSA

PREMIOS Y DISTINCIONES 2012

- Tallat de Lluna 2008: Medalla de oro en el concurso International Wine Challenge Catavinum (IWCC)
- Vilars 2008 : Medalla de plata en el IWCC
- Leix 2008 : Medalla de oro en el IWCC
- Tallat de Lluna 2009: Medalla de plata en el concurso AWC de Viena
- Gerar 2009: Medalla de bronce en el concurso AWC de Viena

PREMIOS Y DISTINCIONES 2015

- Vilars Roble 2012 : Medalla de plata en el Berliner Wein Trophy
- Leix 2011 : Medalla de plata en el Berliner Wein Trophy



Vinya els Vilars



25140 Arbeca-Lleida-Cataluña-España
 Camino de Puigròs, s/nº
 41º 32' 54" N, 0º 54' 44" E
www.vinyaelsvilars.cat
vinyaelsvilars@vinyaelsvilars.com
www.facebook.com/vinyaelsvilars
<https://twitter.com/VinyaelsVilars>
 Tel.: 973 149 144 · 606 965 986



Vinya els Vilars

