

VILARS ROBLE



FITXA TÈCNICA

- Vilars Roble, D.O. Costers del Segre
- Varietats de raïm: Merlot i Sirà
- Vinya pròpia
- 4 mesos en barrica de roure francès

FITXA DE TAST

Color vermell cirera intens amb reflexes violacis.

La perfecta conjunció fruita-fusta, realça la seva intensitat aromàtica, apareixent aromes de fruits negres.

Persistent en boca, resulta saborós, molt ben estructurat, mantenint el seu equilibri molt personal permetent endevinar el seu breu contacte amb la fusta.

Donat que no s'ha sotmès a cap tipus d'estabilització en fred, poden aparèixer sediments naturals.

Temperatura de consum a l'entorn de 15°C.

VILARS



FITXA TÈCNICA

- Vilars, D.O. Costers del Segre
- Varietats de raïm: 50% Merlot i 50 % Sirà
- Vinya pròpia
- 13 mesos en barrica de roure francès

FITXA DE TAST

Color cirera intens amb llàgrima untuosa i reflex morat. Aroma de fruita vermella i negra madura, acompanyada d'un fons terrós, especiat, torrat i complex. A la boca és molt potent i rotund, saborós i amb tàncics madurs. Retrogust llarg i molt rodó, que demana una altra copa.

Atès que no s'ha sotmès a cap tipus d'estabilització en fred, poden aparèixer sediments naturals. És aconsellable decantar-lo almenys mitja hora abans del seu consum.

Temperatura de consum al voltant de 15°C.

LEIX



FITXA TÈCNICA

- Leix, D.O. Costers del Segre
- Varietat de raïm: 100% Sirà
- Vinya pròpia
- 13 mesos en barrica bordelesa de roure francès

FITXA DE TAST

Color cirera amb tons blaus en capa fina. Aroma a fruita madura, especiat, torrats molt fins amb aromes balsàmics.

En boca, torrats fins, roure cremós, mineral, bona acidesa i fresc final llarg, amb notes de caramel de fruites vermelles, balsàmic llaminer. Marida a més de carns, amb peixos grassos, com la tonyina vermella i amb xocolata negra.

A causa que no s'ha sotmès a cap tipus d'estabilització en fred, poden aparèixer sediments naturals. És aconsellable decantar-lo almenys mitja hora abans del seu consum.

Temperatura de consum al voltant de 14°C.

GERAR



FITXA TÈCNICA

- Gerar, D.O. Costers del Segre
- Varietat de raïm: 100% Merlot
- Vinya pròpia
- 12 mesos en bóta de roure francès
- Malolàctica 100% en barrica

FITXA DE TAST

Vi concentrat, porpra brillant, amb tons violacis. Els aromes són intensos de fruites madures vermelles i negres, acompanyades per matissos balsàmics i especiats, acabant amb una nota especiada.

Profundament dolç i vellutat. Els sabors licorosos de la fruita estan units a una mineralitat afable, acabant amb una nota especiada. Final llarg, sucós i elegant, que s'aferra al paladar.

Com que no ha estat sotmès a cap mena d'estabilització en fred, hi poden aparèixer sediments naturals. Per beure'l en la seva màxima esplendor, s'aconsella decantar-lo mitja hora abans del seu consum.

Temperatura de consum a l'entorn de 15°C.

TALLAT DE LLUNA



FITXA TÈCNICA

- Tallat de Lluna, D.O. Costers del Segre
- Varietat de raïm: 100% Sirà
- Vinya pròpia
- 24 mesos en barrica de roure francès, 100% noves
- Varietat de raïm: Malolàctica 100% en barrica

FITXA DE TAST

Color picota negre moradenc. Complexa, intensa, fina i elegant olor, on s'aprecien aromes de compota de fruita, sota bosc, especiats i balsàmics.

Boca estructurada i envoltent, amb una gran carga fruital i tocs de tinta xina i balsàmics. Llarga retronasal

Com que no ha estat sotmès a cap mena d'estabilització en fred, hi poden aparèixer sediments naturals. Per beure'l a la seva màxima esplendor, s'aconsella decantar-lo mitja hora abans del seu consum.

Temperatura de consum a l'entorn de 16°C.

NENA



FITXA TÈCNICA

- Nena, D.O. Costers del Segre
- Varietat de raïm: 100 % Sirà
- Vinya pròpia

FITXA DE TAST

Elegant color vermell maduixa amb aspecte net i brillant.

Bona intensitat aromàtica, conjuntant les fruites vermelles (maduixes, cireres) amb les flors del camp. Paladar untuós i equilibrat per una bona evolució sensorial del vi, amb una acidesa perfecta que aporta frescor i vivesa.

Al final de boca, les sensacions de l'aroma es prolonguen, agradables i delicades. És perfecte per a aperitius, arròs, pasta, peixos crus o poc elaborats.

Temperatura de servei recomanada 10-12°C.

QUIM



FITXA TÈCNICA

- Quim, D.O. Costers del Segre
- Varietat de raïm: Macabeu
- Vinya pròpia

FITXA DE TAST

Color groc pàlid amb reminiscències verdoses. Aromes a fruita blanca (plàtan i préssec de vinya) amb records de fruita tropical (pinya) i flors (gessamí).

En boca es presenta delicat, fresc, molt fruitós. Globalment encisador.

Marida amb entrants suaus, marisc, peixos i carn blanca.

Temperatura de servei recomanada 6-8°C.

PREMIS

PREMIS I DISTINCIONS 2009

- Vilars 2006: Mesquita de bronze al concurs Mesquita de Còrdova
- Leix 2006: Medalla de plata al concurs Syrah du Monde

PREMIS I DISTINCIONS 2010

- Leix 2006: Medalla de plata concurs La Selecció
- Vilars 2006: Medalla de plata concurs La Selecció

PREMIS I DISTINCIONS 2011

- Tallat de Lluna 2008: Medalla d'or al concurs AWC de Viena
- Gerar 2009: Medalla de bronze al III Challenge to the best Spanish wines for Àsia organized by sommeliers International & HKSA
- Vilars Roure 2009: Medalla de plata al III Challenge to the best Spanish wines for Àsia organized by sommeliers International & HKSA
- Vilars 2008: Medalla de bronze al III Challenge to the best Spanish wines for Àsia organized by sommeliers International & HKSA

PREMIS I DISTINCIONS 2012

- Tallat de Lluna 2008: Medalla d'or al concurs International Wine Challenge Catavinum (IWCC)
- Vilars 2008: Medalla de plata al IWCC
- Leix 2008: Medalla d'or IWCC
- Tallat de Lluna 2009: Medalla de plata al concurs AWC de Viena
- Gerar 2009: Medalla de bronze al concurs AWC de Viena

PREMIS I DISTINCIONS 2015

- Vilars Roure 2012: Medalla de plata al Berliner Wein Trophy
- Leix 2011: Medalla de plata al Berliner Wein Trophy



Vinya els Vilars



25140 Arbeca-Lleida-Catalunya-Espanya
 Camí de Puigròs, s/n
 41° 32' 54" N, 0° 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

