



# Vinya els Vilars



## David macht Furore

Mit gerade einmal durchschnittlich 25.000 kg. Trauben pro Jahr ist die Bodega »Vinya els Vilars« auch im Anbaugebiet D.O. Costers del Segre ein David. Doch die Weine mit ihren aussergewöhnlichen, typografischen Etiketten, die Önologin Rosa Maria Zarza Gil vom Ertrag der Rebstöcke, macht, haben in wenigen Jahren einen ausgezeichneten Ruf in Fachkreisen und bei den Weinfreunden erobert.

Die 5 ha. Rebfläche der Bodega liegen in der Subzone »Les Garrigues« auf durchschnittlich 280 m.ü.M., wurden 2002 kultiviert und mit 2,6 ha. Merlotreben und 2,4 ha. Syrahreben aus einer südfranzösischen Zucht bestockt. Gleichzeitig wurde die Bodega mit Crianzakeller nach Chateau-Prinzip inmitten der Rebflächen erbaut und mit modernster Kellertechnik ausgerüstet.

## An der Rebe wird der Wein geboren...

...und nur aus guten Trauben kann ein guter Wein werden, sagt Besitzer Antonio Aldomà, und deshalb legt er ganz besonderen Wert auf die Rebpflege und die Arbeit im Weinberg.

Wenn die Trauben ab Mitte September optimal ausgereift sind, werden sie von erfahrenen Lesern handgeerntet und in 12 kg.-Kästen direkt in die mitten in der Rebfläche gelegene Bodega gebracht. Dort werden Sie mit kritischen Augen geprüft, dann entrappt und wandern dann zur Maischegärung in die Edelstahl tanks.

Schon der erste Jahrgang des **Leix**, ein sortenreiner Syrah, malolaktisch in französischen Eichenbarriques vergoren und 9 Monate im Fass ausgebaut, und des **Vilars**, eine malolaktisch in französischen Eichenbarriques vergorene und 9 Monate im Fass ausgebaute Merlot-Syrah-Cuvée, erregten Aufsehen. Im letzten Jahr wurden der **Leix 2006** im weltweiten Syrah-Wettbewerb mit der Silbermedaille und der **Vilars 2006** mit der Bronzemedaille des Verkostungswettbewerbs in Cordoba ausgezeichnet und soeben erhielten der Leix 2006, vom Guía Peñin 2010 mit 86 Punkten als »sehr gut« bewertet, und der Vilars 2006 (Peñin 87 Punkt) die **LaSelección-Silbermedaille 2010**.





## Die Heimat der Weine

Das etwas über 4.700 ha. grosse Anbaugbiet D.O. Costers del Segre im Nordosten Spaniens liegt rund um Lleida - kastilisch Lerida - zu beiden Seiten des Rio Segre, der von den Bergseen der Pyrenäen südwärts durch die Provinz Lleida fliesst und beim Städtchen Mequinensa (Provinz Tarragona) in den Ebro mündet. Die Subzone mit der grössten Rebfläche

- **Les Garrigues** erstreckt sich als unregelmässiges Dreieck zwischen Junceda im Nordwesten, Tarrés im Osten und Bellguarda im Süden.

Das Anbaugbiet verdankt seinen Erfolg eigentlich der Vision des einstigen Codorníu-Magnaten Manuel Raventos, der mit seinem Raimat-Land den Grundstein dafür legte, dass diese Anbauregion heute zu den führenden Spaniens zählt.

In den vergangenen Jahrzehnten intensivierten die Winzer hier ihre Anstrengungen, Weine von höherer Qualität herzustellen, experimentierten mit neue Rebsorten, neuen Anbaumethoden, neuer Kellereitechnologie und neuen Konzepten.

### Der Boden

Kiesiger und kiesigsandiger, kalkhaltiger Oberboden mit geringen Anteilen an organischer Materie auf Kalkstein- und teilweise Granituntergrund.

### Das Klima

Kontinental, mit angenehm milden Frühjahren, heissen, trockenen Sommern (Tages-temperaturen bis 35° C. und kühlen Nächten), frischen Herbstmonaten und kalten Wintern, in denen die Temperaturen unter den Gefrierpunkt sinken können. Die durchschnittliche Niederschlagsmenge bewegt sich um 280 mm/m<sup>2</sup> pro Jahr. Die Sonne scheint um 2.800 Std/Jahr.

## Leix 2006

100 % Syrah • Maischegärung in Edelstahltanks, malolaktische Gärung in französischen Eichenbarrriques, 9 mon. Ausbau in Barrriques aus 70 % neuer und 30 % einjähriger, französischer Eiche mit mittlerer Toastung • 14,2 % Vol. • empf. Dekantierzeit: 30-45 Min. • Trinkreife: Jetzt bis 2015+



- Im Glas brillantes, tiefes Sauerkerschrot mit ins Violette spielendem Rand.
- In der Nase recht kraftvolle Klänge von blauroten Beerenfrüchten, begleitet von gewürzigen Eichentönen, balsamischen und mineralischen Noten.
- Am Gaumen feinrassig, rund, vollmundig, mit saftiger, reifer Frucht, schmelzenden Tanninen und harmonisch eingebundener Säure, retronasal wieder dunkle Beerenfrüchte, mineralische Klänge und gewürzige Noten, hat Potenzial und Nachhaltigkeit.
- Im Abgang mittellang, animierend rund, mit fruchtig-würzigen Klängen.

Säure total	5,3 g/l.
Säure flüchtig	0,57 g/l.
PH	3,37
Restzucker	2,7 g/l.
Schwefel total	45 mg/l.
Schwefel flüchtig	14 mg/l.

## Vilars 2006

50 % Merlot, 50 % Syrah • Maischegärung in Edelstahltanks, malolaktische Gärung in französischen Eichenbarrriques, 9 mon. Ausbau in Barrriques aus 70 % neuer und 30 % einjähriger, französischer Eiche mit mittlerer Toastung • 14,5 % Vol. • empf. Dekantierzeit: 30-45 Min. • Trinkreife: Jetzt bis 2015+



- Im Glas dichtes, tiefes Purpurrot mit violetterm Schillern.
- In der Nase kraftvolle Klänge von reifen, blauen, schwarzen und roten Beerenfrüchten, begleitet von gewürzigen Eichentönen, balsamischen und präsenten, mineralischen Noten.
- Am Gaumen samtig, mit der Süsse reifer Früchte, rund, vollmundig, leicht likörig, mit schmelzenden Tanninen und harmonisch eingebundener Säure, retronasal wieder dunkle Beerenfrüchte, mineralische wieder Klänge und prägnante gewürzige Noten, hat Potenzial und Nachhaltigkeit.
- Im Abgang aminierend, lang, süffig, nicht ohne eine gewisse Eleganz.

Säure total	5,3 g/l.
Säure flüchtig	0,62 g/l.
PH	3,38
Restzucker	2,6 g/l.
Schwefel total	56 mg/l.
Schwefel flüchtig	16 mg/l.



## Unsere Kontaktdaten

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und senden Ihnen natürlich gern auch unser detailliertes, bemustertes Angebot, damit Sie sich bei einer Probe in aller Ruhe von der Qualität unserer Weine überzeugen können. So erreichen Sie uns:

---

Bodega : Vinya els Vilars S.L.

---

Strasse : Camí de Puig Gros, s/n

---

PLZ/Ort : E 25140 Arbeca

---

Tel : 0034 - 973 149 144

---

Fax : 0034 - 973 321 600

---

Mail : [vinyavilars@terra.es](mailto:vinyavilars@terra.es)

---

Web : [www.vinyavilars.com](http://www.vinyavilars.com)

---

### Ihre Ansprechpartner:

---

Geschäftsführer : Antonio Aldomà

---

Önologin : Rosa María Zarza Gil

---

Exportleiter : Israel Ayala

---

Deutschsprachige Anfragen, die übersetzt mailwendend an uns weitergeleitet werden, senden Sie bitte an [marketing@spanienwein.info](mailto:marketing@spanienwein.info)