

Produktblad

Domaine de Canto Perlic
2210 Route de la Ramaye
81 600 Gaillac
Tele. 0563 57 25 56
Fax. 0563 57 58 91

Gaillac Prestige rouge 2006

Appellation: A.O.C Gaillac

Lagrat i ekfat 12 månader. 25% av tunnorna är nya. I huvudsak är de franska och används i 4 år.

Markförhållande: Grus och kalkblandad jord. Vingården ligger på en grusås 300 ö.h .

Yta: 2,5 ha för ingående blandning av druvor.

Blandning: 60% Syrah 20% Merlot. 20% Braucol

Vinstockarnas ålder: 7-19 år

Klippning: Enkel Guyot. Vignes Palissées

Densité: 4500 plantor/ha.

Skördeutag: 3200 l/ha. Appellationen medger 4500 l/ha.

Producerad volym: 5600 Buteljer.

Tillverkningsprocess: Druvorna skördas sort för sort efter det att de uppnått en sockerhalt på c:a 12,5-13,5%. Efter borttagande av löv och stjälkar krossas druvorna. Druvjuicen kyls ner till +5° för en kallmasseration som tar c:a 4 dagar, som förbättrar färg och smak. Fermentering i hög temp. c:a 7-8 dagar innan decuveering. Malolaktiska jäsningen sker i ekfat. Efter lagring i 12 månader blandas vinerna i samband med att de tappas upp i tempererad rostfri cuve, där vinet förvaras c:a 5 månader innan buteljering. Behjälplig vid ”blendingen” har Lars Torstensson varit.

Lite om vinåret: Mycket lite nederbörd under perioden jan.- april. Blomning första veckan juni. Normal nederbörd juni sept ca.150 mm. Omfattande gallring c:a.30 % av druvorna, beroende på mögelangrepp. Extrem värme under aug och sept. 35-40° bidrog till tidig skörd den 21 sept. vilket är c:a 1-2 veckor tidigare än normalt.

Ursula & Sune Sloge
Vinodlare