

# 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

**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.

**Ungefärlig blandning:** 60% Syrah 20% Merlot. 20% Braucol (Blandningen varierar lite från år till år för att få en optimal blandning)

**Klippning:** Enkel Guyot. Vignes Palissées

**Densité:** 4500 plantor/ha.

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

**Producerad volym:** ca 2500 – 5000 Buteljer/år.

**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.

*Ursula & Sune Sloge*

Vinodlare

