

## Produktblad

Domaine de Canto Perlic  
2210 Route de la Ramaye  
81 600 Gaillac, France  
Tele. +33 0563 57 25 56  
Fax. +33 0563 57 58 91  
[cantoperlic@telia.com](mailto:cantoperlic@telia.com)  
[www.cantoperlic.com](http://www.cantoperlic.com)

### Premium Prestige rouge

**Appellation:** A.O.C Gaillac

**Terroir:** 1,ers Coteaux

Lagrat i ekfat 5 månader. 100 % av tunnorna är av ny, fransk ek.

**Markförhållande:** Lerartad jord med kalk och kisel. Vinodlingarna ligger på en grusås 300 meter ö.h.

**Yta:** 1,50 ha för ingående blandning av druvor.

**Ungefärlig blandning:** 50 % Brauocol. 25% Syrah. 25% Merlot. (Varierar från år till år för att uppnå en optimal blandning)

**Datum för skörd:** Slutet av september – början av oktober.

**Klippning:** Guyot simpel, vignes Palissées.

**Densité:** 4500 plantor/ha.

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

**Producerad volym:** ca 2000 buteljer.

**Tillverkningsprocess:** Druvorna skördas sort för sort när de uppnått full mognad. Efter borttagande av löv och stjälkar krossas druvorna och pumpas till temperaturkontrollerade rostfria cuveer. Fermentering i hög temp. c:a 7- 20 dagar beroende på druvsort innan decuveering. Den malolaktiska jäsningen sker i ekfat. Efter lagring i 9 månader blandas vinerna i samband med att de tappas upp i tempererad rostfri cuve, där vinet har förvarats i 5 månader innan buteljering.



*Ursula & Sune Sloge*

Vinodlare