

## 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)



### Sélection rouge

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

**Terroir:** 1:ère Coteaux

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

**Yta:** ca 2,40 ha. För ingående blandning av druvor.

**Ungefärlig blandning:** 75% Syrah, 20% Braucon, 5% Cabernet Sauvignon. (Varierar lite från år till år för att få en optimal blandning)

**Tidpunkt för skörd:** Slutet av september – början av oktober

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

**Densité:** 4500 plantor/ha.

**Skördeutag:** 4000 l/ha Appellationen medger 5500 l/ha

**Producerad volym:** ca 5530 buteljer.

**Tillverkningsprocess:** Druvorna skördas med maskin sort för sort efter att de uppnått full mognad. Efter avstjälkning krossas druvorna och pumpas till temperaturkontrollerade rostfria cuvées. Fermetering i hög temperatur c:a 7-20 dagar beroende på druvsort innan decuvering. Druvorna hålls separerade till dess den malolaktiska jäsningen har upphört. Därefter görs en optimalblandning som varierar från år till år beroende på hur druvorna har utvecklats under växtsäsongen. Före buteljering förvaras vinet i tempererade cuvées ca 5 månader. Blandningen står oenolog Arnaud Thierry för.

*Ursula & Sune Sloge*

Vinodlare