

DOMAINE de
CANTO PERLIC



Canto de la perdiz

Canto Perlic significa “ canto de la perdiz “ en la antigua lengua de Oc del Sur de Francia. La finca de Canto Perlic, es un viñedo con una situación geográfica excepcional. Se encarama en las pequeñas colinas que bordean el Norte del valle del Tarn. Está situada a 6 km de Gaillac. Los viñedos de Gaillac cuentan entre los más viejos de Francia.

La ciudad de Gaillac dio su nombre a esta región vitícola, que, desde el milenario, es animada por numerosos mercados y comercios de todo género.

La finca supo preservar las tradiciones ya que una parte de su viñedo, de siempre, se vendimio a mano. El proceso de fabricación, ha sido modernizado para responder a las exigencias sanitarias y cualitativas.

El vino de la finca se vende en la región, aunque hoy gran parte de la cosecha se destina a la exportación, particularmente a Suecia y Alemania.

Adquiriendo ese viñedo, hemos cumplido con nuestro viejo sueño. Queremos modernizar el viñedo respetando las raíces del pasado. En el encanto de un antiguo edificio, seguimos trabajando y mejorando la cantidad de la uva cosechada y la calidad de nuestros vinos.

Nos complace acogerles para
presentarles nuestro sueño

Ursula & Sune Sloge



Domaine de Canto Perlic

Canto Perlic

81600 Gaillac, Tarn, France

Tel: 00 33 (0)5 63 57 25 56

Fax: 00 33 (0)5 63 57 58 91

E-mail: cantoperlic@telia.com

Propriétaires: Sune & Ursula Sloge

Presentation de la finca Canto Perlic

THE CHARACTERISTICS

EL CLIMA

El Atlántico trae inviernos y primaveras húmedos y veranos y otoños cálidos con una insolación excepcional. Las fuertes influencias mediterráneas dan una época cálida sin lluvia. Gracias a su posición elevada y dominante, Canto Perlic saca provecho de un micro clima y se beneficia de una de las mejores insoluciones de la denominación Gaillac.

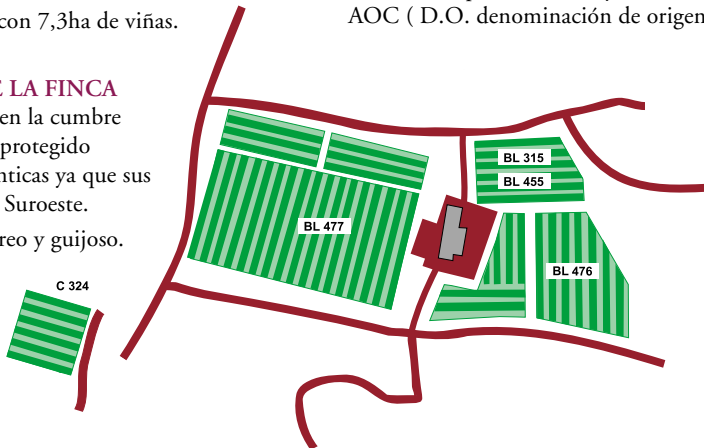
SITUACION DE LA FINCA

Está situada en las terrazas de la orilla izquierda del Tarn, a 6 km del centro de Gaillac. La finca se extiende en 11,8 ha , con 7,3ha de viñas.

COMPOSITION DE LA FINCA

El viñedo está situado en la cumbre de las colinas. Así está protegido de las intemperies atlánticas ya que sus laderas dan al Sur y al Suroeste.

El suelo es argilo-calcáreo y guijoso.



LA PRODUCCION

ALGUNAS CIFRAS

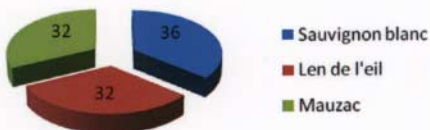
Almacenamiento del vino: 4 - 20 años
Número de vides (viñas): apx. 27 000 (3600 / ha)
Producción media: 35000 botellas o 37hl / ha
En volumen:
200hl de vino tinto
40hl de vino blanco
10hl de vino blanco dulce
15hl de vino espumoso

Todos estos vinos fermentan con una levadura natural en cubas templadas de acero y tienen la denominación AOC (D.O. denominación de origen).

El reparto de las cepas:

CEPAS DE VINO BLANCO

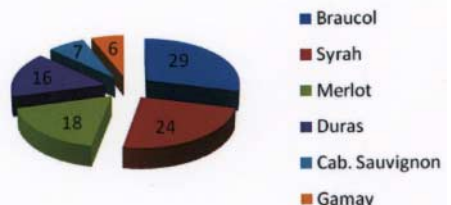
en %



Las cepas de vino blanco representan el 21% de las uvas cultivadas.

CEPAS DE VINO TINTO

en %



Las cepas de vino tinto representan el 79% de las uvas cultivadas.

Vino de Canto Perlic



ROUGE AOC SELECTION

Cepas : Syrah, Brauacol, Duras, Merlot
Color rojo claro. La sutil mezcla ácida de cerezas y cerezas silvestres deja una sensación fresca y afrutada. El vino puede envejecer 6 a 8 años después de la maceración. La elaboración del Rouge AOC Selection se realizó en depósitos de acero inoxidable con control de la temperatura. Al término de la fermentación, dichas cepas se mezclan para dar un vino de calidad óptima.

ROUGE AOC PRESTIGE

Cepas: Syrah, Brauacol, Merlot
Es un vino de prestigio ya que nació de la mezcla de las tres cepas que procedían cada una de varios años de cosecha. De color rojo intenso, este vino fue elaborado en barrica de castaño durante 12 meses. En nariz, es complejo con aromas a grosella negra, mora y ciruela. En boca es fuerte, carnoso y tiene un fondo picante. Para obtener la mejor calidad, el racimo de uva se aclara al principio de la temporada. El rendimiento de la plantación es solo del 65% pero los racimos de uvas están son aromáticos. Conservación: 8-10 años.

GAILLAC PRIMEUR

Cepas: Gamay
Dicho vino ha fermentado según el método de dióxido de carbono. De color ligeramente tinto, este vino joven tiene un buqué bayas ácidas. En boca es frutoso con notas finales azucaradas y muy poco áspero. Es perfecta la asociación del gusto a frambuesa y grosella negra. El Gaillac Primeur es un vino amistoso y tiene que beberse durante el primer año tras su elaboración. Consumir fresco: 13-15°C.

ROSE AOC

Cepas: Syrah, Merlot, Brauacol, Duras
Tras una breve maceración, el vino se trasiega a otra cuba para fermentar a baja temperatura para conservar el más posible los aromas afrutados. Su buqué es joven y sabroso, y su color claro. No tiene que ser consumido antes de los 3 años. Temperatura de consumo 10-15°C.

BLANC SEC PREMIERES COTES AOC

Cepas: L'En de l'Eil, Mauzac, Sauvignon Blanc
El Sauvignon Blanc ha macerado en frío antes de ser exprimido para conseguir mejor acidez. Es del color del oro con una matiz verde. Se distinguen los olores a manzana, a melón, a albaricoque. Los aromas afrutados a limón amarillo y verde, manzanas, y saúco hacen de este vino una combinación de cepas locales. Temperatura de consumo 9-12°C. Es preferible beber el vino antes de los 6 años.

MOUSSEUX CAPRISE BRUT DE BRUT

Cepas: esencialmente compuesto de Mauzac, hay también l'En de l'Eil y Sauvignon
El Caprise se elabora según el método "champenoise" (segunda fermentación en la botella). Tiene aromas a manzanas y pomelos. Es un vino seco que persiste en boca. Consumir entre 9-12°C y 2 años después de la compra.

GAILLAC DOUX AOC

Cepas : l'En de l'Eil y para algunas cosechas el Mauzac
Las vendimias manuales se hacen en noviembre cuando la tasa residual de azúcar alcanza entre el 18 y el 20 % gracias a Botrytis. Dorado, dicho vino tiene un buqué a fruta. Sus fuertes aromas a miel, limón amarillo y verde perduran en boca. Consumir entre los 10° y los 14°C. Se conserva mucho tiempo.

Para producir un vino de buena calidad, es necesario respetar el ciclo de la vna

