

LEACOCK'S COLHEITA TINTA NEGRA 2001

LEACOCK'S

GRAPE VARIETIES

Tinta Negra

PRODUCT DESCRIPTION

Leacock's Colheita Tinta Negra 2001 is a single harvest Madeira. This wine was aged for 16 years in seasoned American oak casks in the traditional 'Canteiro' system, whereby the casks were gradually transferred from the top floors of the lodge, where it is naturally warmer, to the middle floors and eventually to the ground floor where it is cooler. This process gives Madeira its unique flavor and incredible longevity. The wine was regularly racked and when it reached the desired stage of maturity it was bottled.

BOTTLING DATE

2017

CASTAS

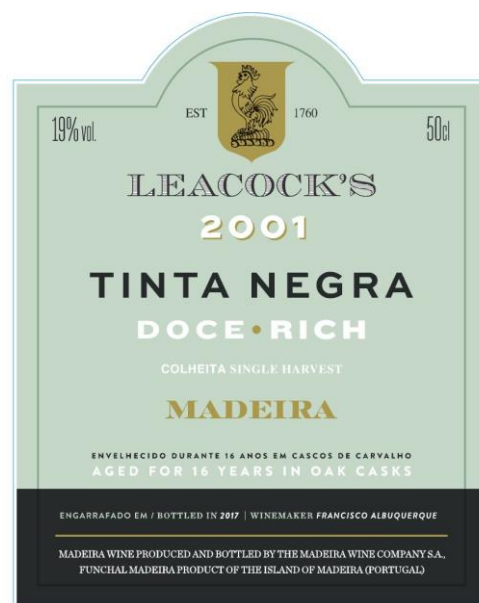
Tinta Negra

DESCRIÇÃO DE PRODUTO

O Leacock's Colheita Tinta Negra 2001 é um Vinho da Madeira de um só ano. O vinho submeteu-se a um processo de envelhecimento durante 16 anos (método de "canteiro"), nos sótãos mais quentes das adegas. Este processo transmite ao vinho um *bouquet* único, conferindo-lhe uma grande longevidade. Após este aquecimento suave e natural, o vinho é envelhecido e engarrafado com a data de produção.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

2017



Specification

Alcohol by Volume: 19 %
 Volatile Acidity: 0.54 g/dm³
 Total Acidity: 7.29 g/l (tartaric acid)
 pH: 3.46
 Baumé (20°C): 4.7
 Reducing Sugar: 112.0 g/dm³

Tasting Notes

A bouquet of honey, dried oranges and prunes followed by a rich, luscious mouthfeel balanced with great acidity makes this wine a perfect after dinner drink.

	37.5cl	50cl	150cl	300cl	18lt
Bottles		2 232			

Especificações Técnicas

Álcool: 19 %
 Volatile Acidity: 0,54 g/dm³
 Acidez Total: 7,29 g/l (ácido tartárico)
 pH: 3,46
 Baumé (20°C): 4,7
 Açúcares Redutores: 112,0 g/dm³

Notas de Prova

Bouquet de mel, casca de laranja e ameixas cristalizadas seguido por um paladar intenso e exuberante, equilibrado com uma acidez viva, faz deste um vinho perfeito com sobremesas e *petit fours*.

	37,5cl	50cl	150cl	300cl	18lt
Garrafas		2 232			