



# LEACOCK'S



## LEACOCK'S TINTA NEGRA Meio doce Medium Rich 10 YEARS OLD

### FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

#### CASTAS

Tinta Negra

#### VINHEDOS

São utilizadas diversas vinhas de qualidade na zona de Calheta numa altitude entre 100 e 300 metros.

#### VINIFICAÇÃO

O Leacock's tinta Negra meio doce 10 anos fermenta com leveduras naturais a uma temperatura entre 18 e 21°C, em cubas de inox com temperatura controlada. Aproximadamente após 3 dias, a fortificação é efectuada com álcool vínico (96% v/v), de forma a conservar o teor de açúcar natural desejado.

#### ENVELHECIMENTO

O Leacock's Tinta negra meio doce 10 anos é envelhecido durante 10 anos em cascos de carvalho americano segundo o processo tradicional de 'Canteiro'. Isto inclui um delicado aquecimento do vinho no sótão dos armazéns no Funchal. Ao longo dos anos o vinho vai sendo transferido dos pisos superiores aos pisos intermédios, e eventualmente para o piso ao nível do chão onde é mais fresco. Após esta 'estufagem gradual' o vinho filtrado e clarificado antes de ser engarrafado.

#### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19% Vol pH: 3.34 Açúcar Residual: 90.5 g/l Acidez Total: 6.5 g/l ácido tartárico

#### SERVIR E GUARDAR

O 10 anos Tinta Negra meio doce da Leacock's é filtrado, pelo que não necessita ser decantado. É um delicioso acompanhamento de sobremesas, particularmente fruta, bolos, chocolates e queijos fortes. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

#### COMENTÁRIOS DE IMPRENSA

"Este Leacock's 10 Anos Tinta Negra alcançou um perfeito equilíbrio entre os frutos secos e a frescura e além disso é especialmente frutado." Gourmet Sweden, 6 de Março de 2003

#### NOTAS DE PROVA

Cor âmbar, límpida, com reflexos dourados. Complexo e intenso aroma de frutos secos (figos, ameixas e amêndoas), toffee e essência de baunilha. Meio doce, macio, suavemente frutado, num perfeito equilíbrio com uma acidez cítrica. Longo e requintado final de boca.

#### GRAPE VARIETIES

Tinta Negra

#### VINEYARDS

Various quality vineyards at Campanário and Calheta at altitudes of between 100 and 300m.

#### VINIFICATION

Leacock's 10 year old Tinta negra medium rich underwent fermentation off the skins with natural yeast at between 18°C - 21°C in temperature controlled stainless steel tanks. After approximately 3 days, fortification with grape brandy takes place, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

#### MATURATION

Leacock's 10 year old Tinta Negra medium rich was aged in American oak casks in the traditional 'Canteiro' system. This comprises of the gentle heating of the wine in the lofts of the lodges in Funchal. Over the years the wine is transferred from the top floors to the middle floors and eventually to the ground floor where it is cooler. After this gradual 'estufagem' the wine underwent racking and fining before the blend was assembled and bottled.

#### SPECIFICATION

Alcohol: 19% ABV pH: 3.34 Residual Sugar: 90.5 g/l Total Acidity: 6.5 g/l tartaric acid

#### SERVING & CELLARAGE

Leacock's 10 year old Tinta Negra medium rich is fined and does not require decanting. It is excellent as an after dinner drink and also very good with fruit, chocolate, cakes and hard cheeses. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening.

#### PRESS COMMENTS

"Leacock's 10 Year Old Tinta Negra reaches perfect balance between dry nuts and sour freshness and is also unusually fruity combined with dried fruits." Gourmet Sweden, 6<sup>th</sup> March 2003

#### TASTING NOTES

Clear, amber colour with golden highlights. A complex and intense aroma of dried fruits (fig, prunes, almonds), toffee and vanilla-spice. Medium sweet, smooth, soft fruit, balanced by a strong backbone of citrus acidity and a luxurious, long finish.