



LEACOCK'S



LEACOCK'S TINTA NEGRA Meio Seco | Medium Dry 10 YEARS OLD

FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

CASTAS

Tinta Negra

VINIFICAÇÃO

O Leacock's Tinta Negra meio seco 10 anos fermenta com leveduras naturais e na ausência das películas, a uma temperatura de 18-21°C, em cubas de inox com temperatura controlada. Após 4 dias, aproximadamente, 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 seco 10 anos é envelhecido 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 é filtrado e clarificado antes de ser engarrafado.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19% Vol pH: 3.34 Açúcar Residual: 75 g/l Acidez Total: 6.5 g/l ácido tartárico

SERVIR E GUARDAR

O Leacock's 10 anos Tinta Negra meio seco é filtrado, pelo que não necessita ser decantado. É um excelente aperitivo, mas também pode acompanhar magnificamente sopas, aves de caça e patês. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

NOTAS DE PROVA

Cor límpida, topaz, com reflexos dourados e um bouquet característico de Vinho da Madeira, com frutos secos, madeira e especiarias. Complexo, intenso e meio seco, demonstra uma acidez em equilíbrio com uma frescura frutada e um longo final de boca.

GRAPE VARIETIES

Tinta Negra

VINIFICATION

Leacock's 10 year old Tinta Negra medium dry underwent fermentation off the skins with natural yeast at between 18°C - 21°C in temperature controlled stainless steel tanks. After approximately 4 days, fortification with grape brandy takes place, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

MATURATION

Leacock's 10 year old Tinta Negra medium dry 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: 3.45 Residual Sugar: 75 g/l Total Acidity: 6.5 g/l tartaric acid

SERVING & CELLARAGE

Leacock's 10 year old Tinta Negra medium dry is fined and does not require decanting. It is excellent as an aperitif, but is also exceedingly good with soups, feathered game and patês. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening.

TASTING NOTES

Clear, topaz colour with golden reflections and a characteristic bouquet of Madeira, with dried fruits, wood and spices. Complex, intense and medium dry. Fresh fruit in harmony with the acidity and a long aftertaste.