



LEACOCK'S



LEACOCK'S TINTA NEGRA Meio Doce 15 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 15 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 15 anos é envelhecido durante 15 anos em cascos de carvalho americano segundo o processo tradicional de 'Canteiro'. Isto inclui um delicado aquecimento do vinho no sotão 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: 3.45 Açúcar Residual: 95 g/l Acidez Total: 7 g/l ácido tartárico

SERVIR E GUARDAR

O 15 anos Tinta Negra 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.

NOTAS DE PROVA

Límpido, cor âmbar com reflexos dourados e uma auréola quase esverdeada no topo. Intenso e complexo bouquet de frutos secos (figos, ameixas e amêndoas), madeira e baunilha. Meio doce, macio, com muita fruta madura e um longo e exuberante 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 15 year old Tinta Negra 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 15 year old Tinta Negra 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: 95 g/l Total Acidity: 7 g/l tartaric acid

SERVING & CELLARAGE

Leacock's 15 year old Tinta Negra 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.

TASTING NOTES

Clear, amber colour with golden highlights and a tint of green at the edge. An intense and complex bouquet of dried fruits (figs, prunes, almonds), oak and vanilla. Medium sweet, smooth, mellow fruit with a long and exuberant finish.