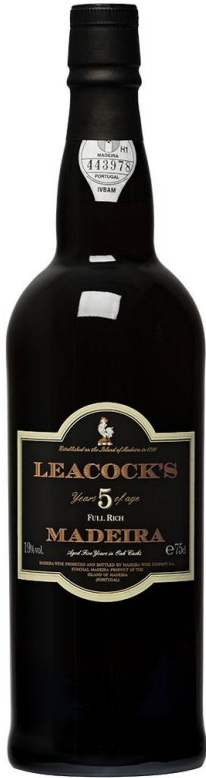




LEACOCK'S



LEACOCK'S TINTA NEGRA

Doce | Rich
5 YEARS OLD

FICHA TÉCNICA
TECHNICAL SHEET

CASTAS

Tinta Negra

VINIFICAÇÃO

O Leacock's Tinta Negra 5 anos fermenta com leveduras naturais a uma temperatura de 18 a 21°C em cubas de inox com temperatura controlada. Aproximadamente após 48 horas, 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 5 anos é envelhecido durante 5 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 é filtrado e clarificado, sendo depois engarrafado.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19% Vol pH: 3.45 Açúcar Residual: 115 g/l Acidez Total: 5.5 g/l ácido tartárico

SERVIR E GUARDAR

O Leacock's Tinta Negra 5 anos é filtrado e não requer decantação. É excelente acompanhamento para sobremesas, especialmente fruta, bolos e cremes de chocolate e queijos. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

NOTAS DE PROVA

Cor: acastanhada intensa, com reflexos dourados.
Nariz: bouquet característico de Madeira, com frutos secos e toffee.
Palato: doce e encorpado com um complexo final de boca com notas de mel e uma acidez muito bem equilibrada.

GRAPE VARIETIES

Tinta Negra

VINIFICATION

Leacock's 5 year old Tinta Negra underwent fermentation off the skins with natural yeast at temperatures between 18°C - 21°C in temperature controlled stainless steel tanks. After approximately 48 hours, fortification with grape brandy takes place, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

MATURATION

Leacock's 5 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: 115 g/l Total Acidity: 5.5 g/l tartaric acid

SERVING & CELLARAGE

Leacock's 5 year old Tinta Negra is fined and does not require decanting. It is a superb accompaniment to dessert dishes, especially fruit, cakes, rich chocolate puddings and cheeses. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening.

TASTING NOTES

Colour: deep chestnut with golden highlights.
Nose: characteristic Madeira bouquet of dried fruits, toffee and nuts.
Palate: rich and full-bodied Madeira with a complex, honeyed finish and beautifully balanced acidity.