



LEACOCK'S



LEACOCK'S RAINWATER Meio seco Medium Dry

FICHA TÉCNICA
TECHNICAL SHEET

CASTAS

Tinta Negra

VINIFICAÇÃO

O Rainwater da Leacock's passou por uma fermentação sem as películas, com leveduras naturais, a temperaturas entre os 24°C e os 26°C, em cubas de inox com temperatura controlada. Após cerca de 4 dias, fortificou-se com álcool vínico (96% v/v), parando assim a fermentação quando atingido o nível de doçura desejado.

ENVELHECIMENTO

O Rainwater da Leacock's foi transferido para tanques estufa, onde foi submetido a um processo cíclico de aquecimento e arrefecimento, com temperaturas entre os 40°C e os 45°C, durante três meses. Concluída a estufagem, o vinho esteve três anos a maturar em cascos de carvalho americano. Depois foi filtrado e clarificado antes de ser engarrafado.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 18% Vol pH: 3.4 Açúcar Residual:
70.0 g/l Acidez Total: 6 g/l ácido tartárico

SERVIR E GUARDAR

O Rainwater da Leacock's foi filtrado, pelo que não necessita ser decantado. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

PRÉMIOS

90 Pontos Revista Wine Spectator, na lista "Excelentes Vinhos por menos de \$15"
Dezembro de 2005

NOTAS DE PROVA

Cor topaz com reflexos dourados. Bouquet característico de Vinho da Madeira, de frutos secos, casca de laranja e notas de madeira. No palato é meio seco, complementado por uma atraente frescura de citrinos e um longo e opulento final de boca.

GRAPE VARIETIES

Tinta Negra

VINIFICATION

Leacock's Rainwater underwent fermentation off the skins with natural yeast at between 24°C - 26°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 Rainwater was transferred to 'estufa' tanks where the wine underwent a cyclic heating and cooling process between 40°C and 45°C over a period of 3 months. After 'estufagem' the wine was aged for three years in American oak casks and then underwent racking and fining before the blend was assembled and bottled.

SPECIFICATION

Alcohol: 18% ABV pH: 3.4 Residual Sugar:
70.0 g/l Total Acidity: 6 g/l tartaric acid

SERVING & CELLARAGE

Leacock's Rainwater is fined and does not require decanting. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening.

AWARDS

90 points Wine Spectator's Top-scoring outstanding wines for \$15 or less
Dec. 2005

TASTING NOTES

Topaz colour with golden reflections. Characteristic Madeira bouquet of dried fruits, orange peels and notes of wood. Medium dry at first, followed by an attractive freshness of citrus flavours, with a long, luxurious finish.