



[www.henriquesehenriques.pt](http://www.henriquesehenriques.pt)



**HENRIQUES & HENRIQUES**

SINCE 1850

## MONTE SECO

Tinta Negra

### NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor muito clara. Este vinho extra seco tem um maravilhoso aroma a amêndoas. Vivo com acidez refrescante e notas de amêndoas e citrinos. Um bom final de boca, é o aperitivo ideal e deve ser apreciado frio.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Álcool %Vol.20°C                  | 19,0  |
| Massa Volúmica a 20°C             | 0,993 |
| Baumé                             | 0,0   |
| Acidez Volátil (ácido acético)g/l | 0,30  |
| Acidez Total (ácido tartárico)g/l | 4,87  |
| Açúcares Totais g/l               | 31,7  |
| Extrato não Redutor g/l           | 17,7  |

Henriques & Henriques - Vinhos, S.A. - Madeira . Portugal



**HENRIQUES & HENRIQUES**

SINCE 1850

## MONTE SECO

Tinta Negra

### TASTING NOTES

With a very light colour, this extra dry wine has wonderful almond aromas. Lively with refreshing acidity and notes of almonds and citrus. A good finish, this is the ideal aperitif and should be enjoyed cold.

### TECHNICAL INFORMATION

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Alcohol %Vol.20°C                  | 19,0  |
| Relative Density 20/20             | 0,993 |
| Baumé                              | 0,0   |
| Volatile Acidity (acetic acid) g/l | 0,30  |
| Total Acidity (tartaric acid) g/l  | 4,87  |
| Total sugar g/l                    | 31,7  |
| Remnant Extract g/l                | 17,7  |



**HENRIQUES & HENRIQUES**

SINCE 1850

## MONTE SECO

Tinta Negra

### NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur très claire. Ce vin extra sec a un merveilleux arôme d'amande. Vif avec une acidité rafraîchissante et des notes d'amandes et d'agrumes. Une bonne finale, c'est l'apéritif idéal et se déguste froid.

### INFORMATION TECHNIQUE

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Alcool %Vol.20°C                      | 19,0  |
| Densité Relative 20/20                | 0,993 |
| Baumé                                 | 0,0   |
| Acidité Volatile (acide acétique) g/l | 0,30  |
| Acidité Total (acide tartrique) g/l   | 4,87  |
| Sucre Total g/l                       | 31,7  |
| Extrait Restant g/l                   | 17,7  |



**HENRIQUES & HENRIQUES**

SINCE 1850

## MONTE SECO

Tinta Negra

Weinverkostungsnotizen

Apresenta uma cor muito clara. Este vinho extra seco tem um maravilhoso aroma a amêndoas. Vivo com acidez refrescante e notas de amêndoas e citrinos. Um bom final de boca, é o aperitivo ideal e deve ser apreciado frio.

### TECHNISCHE INFORMATION

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Álcohol %Vol.20°C                | 19,0  |
| Volumenmasse bei 20°C            | 0,993 |
| Baumé                            | 0,0   |
| Flüchtige Säure (Essigsäure) g/l | 0,30  |
| Flüchtige Säure g/l              | 4,87  |
| Gesamt zucker g/l                | 31,7  |
| Nicht reduzierender Extrakt      | 17,7  |