



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

FINEST DRY 5 ANOS

Tinta Negra

NOTAS DE PROVA

O envelhecimento em cascos de carvalho confere a este vinho seco um paladar suave e subtil. É um vinho claro com aromas de nozes e citrinos. Frutado no paladar, com álcool e acidez bem contidos. Um vinho leve com um final muito agradável.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool %Vol.20°C	19,0
Massa Volúmica a 20°C	1,006
Baumé	1.2
Acidez Volátil (ácido acético) g/l	0,36
Acidez Total (ácido tartárico) g/l	4,69
Açúcares Totais g/l	62,7
Extrato não Redutor g/l	17,9



www.henriqueshenriques.pt



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

FINEST DRY 5 YEARS OLD

Tinta Negra

TASTING NOTES

The aging in oak casks gives this dry wine a smooth and subtle taste. It is a clear wine with aromas of nuts and citrus. Fruity on the palate, with well-balanced alcohol and acidity. A light wine with a very pleasant finish.

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol %Vol.20°C	19,0
Relative Density 20/20	1,006
Baumé	1,2
Volatile Acidity (acetic acid) g/l	0,36
Total Acidity (tartaric acid) g/l	4,69
Total sugar g/l	62,7
Remnant Extract g/l	17,9

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



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

FINEST DRY 5 ANS

Tinta Negra

NOTES DE DÉGUSTATION

Le vieillissement en fûts de chêne confère à ce vin sec un goût doux et subtil. C'est un vin limpide aux arômes de noix et d'agrumes. Bouche fruitée, alcool et acidité équilibrés. Un vin léger avec un final très agréable.

INFORMATION TECHNIQUE

Alcool %Vol.20°C	19,0
Densité Relative 20/20	1,006
Baumé	1,2
Acidité Volatile (acide acétique) g/l	0,36
Acidité Total (acide tartrique) g/l	4,69
Sucre Total g/l	62,7
Extrait Restant g/l	17,9



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

FINEST DRY 5 ANOS

Tinta Negra

Weinverkostungsnotizen

Die Reifung in Eichenfässern verleiht diesem trockenen Wein einen sanften und subtilen Geschmack. Es ist ein heller Wein mit Aromen von Nüssen und Zitrusfrüchten. Fruchtig im Geschmack, mit gut ausgewogenem Alkoholgehalt und Säure. Ein leichter Wein mit einem sehr angenehmen Abgang.

TECHNISCHE INFORMATION

Álcohol %Vol.20°C	19,0
Volumenmasse bei 20°C	1,006
Baumé	1.2
Flüchtige Säure (Essigsäure) g/l	0,36
Flüchtige Säure g/l	4,69
Gesamt zucker g/l	62,7
Nicht reduzierender Extrakt	17,9