

www.henriquesehenriques.pt

HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

FINEST MEDIUM RICH 5 ANOS

Tinta Negra

NOTAS DE PROVA

Com envelhecimento em cascos de carvalho, este é um Madeira de cor acastanhada. Aromas intensos de frutos secos, nomeadamente figos e nozes, apresenta-se cheio e de paladar rico a especiarias e caramelo, mantendo-se no entanto fresco. Um final de boca prolongado.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool %Vol.20ºC	19,0
Massa Volúmica a 20°C	1,018
Baumé	3,0
Acidez Volátil (ácido acético) g/l	0,35
Acidez Total (ácido tartárico) g/l	4,60
Açúcares Totais g/l	93,0
Extrato não Redutor g/l	19,0



www.henriquesehenriques.pt

HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

FINEST MEDIUM RICH *5* YEARS OLD

Tinta Negra

TASTING NOTES

Aged in oak casks, this is a brownish coloured wine. Intense aromas of dried fruits, namely figs and nuts, it reveals a rich taste of spices and caramel, while remaining fresh. A prolonged aftertaste.

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol %Vol.20ºC	19,0
Relative Density 20/20	1,018
Baumé	3,0
Volatile Acidity (acetic acid) g/l	0,35
Total Acidity (tartaric acid) g/l	4,60
Total sugar g/l	93,0
Remnant Extract g/l	19,0



www.henriquesehenriques.pt

HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

FINEST MEDIUM RICH *5* ANS

Tinta Negra

NOTES DE DÉGUSTATION

Vieilli en fûts de chêne, c'est un vin de couleur brunâtre. Arômes intenses de fruits secs, à savoir de figues et de noix, il révèle un riche goût d'épices et de caramel, tout en restant frais. Un final prolongé.

INFORMATION TECHNIQUE

Alcool %Vol.20ºC	19,0
Densité Relative 20/20	1,018
Baumé	3,0
Acidité Volatile (acide acétique) g/l	0,35
Acidité Total (acide tartrique) g/l	4,60
Sucre Total g/l	93,0
Extrait Restant g/l	19,0



www.henriquesehenriques.pt

HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

FINEST MEDIUM RICH *5* ANOS

Tinta Negra

Weinverkostungsnotizen

Mit der Reifung in Eichenfässern ist dieser Madeira von brauner Farbe. Intensive Aromen von Trockenfrüchten, insbesondere Feigen und Nüssen, machen ihn vollmundig mit einem reichen Geschmack von Gewürzen und Karamell, wobei er dennoch frisch bleibt. Ein langanhaltender Abgang.

TECHNISCHE INFORMATION

Álcohol %Vol.20ºC	19,0
Volumenmasse bei 20°C	1,018
Baumé	3,0
Flüchtige Säure (Essigsäure) g/l	0,35
Flüchtige Säure g/l	4,60
Gesamt zucker g/l	93,0
Nicht reduzierender Extrakt	19,0