



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

BASTARDO 1927

NOTAS DE PROVA

Designação sinonímia da casta Trousseau (França), amadurece precocemente e atinge teores de açúcar elevados. O longo envelhecimento oxidativo revelou uma composição aromática complexa, com notas de ameixas secas, tabaco, café, caramelo, nozes e avelãs tostadas e própolis. Na boca é rico untuoso e persistente.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool %Vol.20°C	22,0
Massa Volúmica a 20°C	1,034
Baumé	5,1
Acidez Volátil (ácido acético) g/l	2,09
Acidez Total (ácido tartárico) g/l	10,97
Açúcares Totais g/l	114,0



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

BASTARDO 1927

TASTING NOTES

Synonymous designation of the Trousseau variety (France), it ripens early and reaches significant sugar levels. The long oxidative cellar ageing revealed a complex aromatic composition, with notes of prunes, tobacco, coffee, toffee, toasted walnuts and hazelnuts and propolis. In the mouth it is rich, unctuous and persistent.

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol %Vol.20°C	22,0
Relative Density 20/20	1,034
Baumé	5,1
Volatile Acidity (acetic acid) g/l	2,09
Total Acidity (tartaric acid) g/l	10,97
Total sugar g/l	114,0



HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

BASTARDO 1927

NOTES DE DÉGUSTATION

Appellation synonyme du cépage Trousseau (France), il mûrit tôt et atteint des taux de sucre élevés. Le long vieillissement oxydatif a révélé une composition aromatique complexe, avec des notes de pruneaux, de tabac, de café, de caramel, de noix et noisettes grillées et de propolis. En bouche, il est riche, onctueux et persistant.

INFORMATION TECHNIQUE

Alcool %Vol.20°C	21,7
Densité Relative 20/20	1,034
Baumé	5,1
Acidité Volatile (acide acétique) g/l	2,09
Acidité Total (acide tartrique) g/l	10,97
Sucre Total g/l	114,0



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

BASTARDO 1927

Weinverkostungsnotizen

Synonyme Bezeichnung der Sorte Trousseau (Frankreich), reift früh und erreicht hohe Zuckerwerte. Die lange oxidative Reifung offenbart eine komplexe aromatische Komposition mit Noten von getrockneten Pflaumen, Tabak, Klee, Tölle, gerösteten Walnüssen und Haselnüssen und Propolis. Im Mund ist reichhaltig.

TECHNISCHE INFORMATION

Alkohol %Vol.20°C	22,0
Dichte 20°C	1,034
Baumé	5,1
Flüchtige Säure (Essigsäure) g/l	2,09
Gesamtsäure (Weinsäure) g/l	10,97
Gesamter g/l	114,0