



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

BOAL 10 ANOS

NOTAS DE PROVA

Um Madeira de cor âmbar escuro com nuances esverdeadas. Corpo cheio e macio, com paladar meio doce a passas, mel e alguma madeira. Um vinho fresco e rico que oferece um final de boca bem prolongado e agradável.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool %Vol.20°C	20,0
Massa Volúmica a 20°C	1,022
Baumé	3,4
Acidez Volátil (ácido acético) g/l	0,94
Acidez Total (ácido tartárico) g/l	6,63
Açúcares Totais g/l	97,0
Extrato não Redutor g/l	28,0



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

BOAL 10 YEARS OLD

TASTING NOTES

A dark amber Madeira with greenish nuances. Full and soft body, with a slightly sweet taste of raisins, honey and some wood. A fresh and rich wine that offers a long and pleasant finish.

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol %Vol.20°C	20,0
Relative Density 20/20	1,022
Baumé	3,4
Volatile Acidity (acetic acid) g/l	0,94
Total Acidity (tartaric acid) g/l	6,63
Total sugar g/l	97,0
Remnant Extract g/l	28,0



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

BOAL 10 ANS

NOTES DE DÉGUSTATION

Un Madère ambre foncé aux nuances verdâtres. Corps plein et doux, avec un goût légèrement sucré de raisins secs, de miel et de bois. Un vin frais et riche qui offre un final long et agréable.

INFORMATION TECHNIQUE

Alcool %Vol.20°C	20,0
Densité Relative 20/20	1,022
Baumé	3,4
Acidité Volatile (acide acétique) g/l	0,94
Acidité Total (acide tartrique) g/l	6,63
Sucre Total g/l	97,0
Extrait Restant g/l	28,0



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

BOAL 10 Jahre Alt

Weinverkostungsnotizen

Ein dunkles Bernsteinholz mit grünlichen Nuancen. Voller und weicher Körper mit einem leicht süßen Geschmack von Rosinen, Honig und etwas Holz. Ein frischer und reichhaltiger Wein, der einen langen und angenehmen Abgang bietet.

TECHNISCHE INFORMATION

Alkohol %Vol.20°C	20,0
Volumenmasse bei	1,022
Baumé	3,4
Flüchtige Säure (Essigsäure) g/l	0,94
Gesamtsäure (Weinsäure) g/l	6,63
Gesamt Zucker	97,0
Nicht reduzierender Extrakt g/l	28,0