



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

BOAL 1954

NOTAS DE PROVA

De cor escura com tonalidades castanhas e ouro velho. Aroma interessante e intenso com predominância a frutos secos e mel. Ao paladar apresenta-se complexo, meio doce e cheio com um final de boca prolongado.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool %Vol.20°C	18,6
Massa Volúmica a 20°C	1,021
Baumé	3,2
Acidez Volátil (ácido acético) g/l	1,4
Acidez Total (ácido tartárico) g/l	7,6
Açúcares Totais g/l	89,3
Extrato não Redutor g/l	28,8



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

BOAL 1954

NOTES DE DÉGUSTATION

De couleur sombre avec des nuances brunes et de vieil or.
Arôme intéressant et intense avec prédominance de fruits secs et de miel. La bouche est complexe, mi douce et pleine avec un long final.

INFORMATION TECHNIQUE

Alcool %Vol.20°C	18,6
Densité Relative 20/20	1,021
Baumé	3,2
Acidité Volatile (acide acétique) g/l	1,4
Acidité Total (acide tartrique) g/l	7,6
Sucre Total g/l	89,3
Extrait Restant g/l	28,8



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

BOAL 1954

Weinverkostungsnotizen

Dunkle Farbe mit braunen und alten goldenen Nuancen. Interessantes und intensives Aroma mit dominierenden Noten von Trockenfrüchten und Honig. Am Gaumen präsentiert er sich komplex, halbsüß und vollmundig mit einem langen Nachgeschmack.

TECHNISCHE INFORMATION

Alkohol %Vol.20°C	18,6
Dichte 20°C	1,021
Baumé	3,2
Flüchtiger Säure (Essigsäure) g/l	1,4
Gesamtsäure (Weinsäure) g/l	7,6
Gesamtzucker g/l	89,3
Nicht reduzierender Extrakt	28,8



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

BOAL 1954

TASTING NOTES

Dark in colour with brown and old gold nuances. Interesting and intense aroma with predominance of dried fruits and honey. The palate is complex, medium sweet and full with a long finish.

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol %Vol.20°C	19,0
Relative Density 20/20	1,021
Baumé	3,2
Volatile Acidity (acetic acid) g/l	1,4
Total Acidity (tartaric acid) g/l	7,6
Total sugar g/l	89,3
Remnant Extract g/l	28,8