



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

BOAL 1957

NOTAS DE PROVA

Vinho de aspecto brilhante, cor âmbar com tonalidades ouro velho. Aroma intenso e desenvolvido a frutos secos e mel. Meio doce com acidez bem equilibrada. Um vinho “redondo” com um muito bom final de boca.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool %Vol.20°C	19,8
Massa Volúmica a 20°C	1,021
Baumé	3,2
Acidez Volátil (ácido acético) g/l	1,10
Acidez Total (ácido tartárico) g/l	7,3
Açúcares Totais g/l	92,3
Extrato não Redutor g/l	29,2



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

BOAL 1957

TASTING NOTES

Bright looking wine, amber colour with an old gold hue. Intense and developed aroma of dried fruits and honey. Medium sweet with well-balanced acidity. A “round” wine with a very good finish.

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol %Vol.20°C	20,0
Relative Density 20/20	1,021
Baumé	3,2
Volatile Acidity (acetic acid) g/l	1,10
Total Acidity (tartaric acid) g/l	7,3
Total sugar g/l	92,3
Remnant Extract g/l	29,2



www.henriquesehenriques.pt



HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

BOAL 1957

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin brillant, couleur ambre avec une teinte vieil or. Arôme intense et développé de fruits secs et de miel. Mi doux avec une acidité bien équilibrée. Un vin «rond» avec un très bon final.

INFORMATION TECHNIQUE

Alcool %Vol.20°C	19,8
Densité Relative 20/20	1,021
Baumé	3,2
Acidité Volatile (acide acétique) g/l	1,10
Acidité Total (acide tartrique) g/l	7,3
Sucre Total g/l	92,3
Extrait Restant g/l	29,2

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



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

BOAL 1957

Weinverkostungsnotizen

Wein mit einem glänzenden Aussehen, bernsteinfarben mit altgoldenen Nuancen. Intensiver und entwickelter Duft nach Trockenfrüchten und Honig. Halbsüß mit gut ausbalancierter Säure. Ein "runder" Wein mit einem sehr guten Abgang.

TECHNISCHE INFORMATION

Alkohol %Vol.20°C	19,8
Dichte 20°C	1,021
Baumé	3,2
Flüchtiger Säure (Essigsäure) g/l	1,10
Gesamtsäure (Weinsäure) g/l	7,3
Gesamtzucker g/l	92,3
Nicht reduzierender Extrakt	29,2