



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

BOAL 1980

NOTAS DE PROVA

Brilhante de cor âmbar escuro com nuances douradas e esverdeadas. Aroma evoluído e intenso com deliciosa complexidade. Paladar a frutos secos, sobressaindo passas e mel e uma combinação perfeita entre a acidez e a doçura. Excelente final de boca.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool %Vol.20°C	19,8
Massa Volúmica a 20°C	1,021
Baumé	3,3
Acidez Volátil (ácido acético) g/l	1,01
Acidez Total (ácido tartárico) g/l	6,4
Açúcares Totais g/l	93,3
Extrato não Redutor g/l	28,7



HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

BOAL 1980

TASTING NOTES

Bright dark amber with golden and greenish nuances. Evolved and intense aroma with delicious complexity. Dried fruit palate, with raisins and honey in evidence and a perfect combination of acidity and sweetness. Excellent finish.

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol %Vol.20°C	20,0
Relative Density 20/20	1,021
Baumé	3,3
Volatile Acidity (acetic acid) g/l	1,01
Total Acidity (tartaric acid) g/l	6,4
Total sugar g/l	93,3
Remnant Extract g/l	28,7



www.henriquesehenriques.pt



HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

BOAL 1980

NOTES DE DÉGUSTATION

Ambre foncé brillant avec des nuances dorées et verdâtres.
Arôme évolué et intense avec une délicieuse complexité.
Bouche de fruits secs, avec des raisins secs et du miel en évidence et une combinaison parfaite d'acidité et de douceur. Excellente finition.

INFORMATION TECHNIQUE

Alcool %Vol.20°C	19,8
Densité Relative 20/20	1,021
Baumé	3,3
Acidité Volatile (acide acétique) g/l	1,01
Acidité Total (acide tartrique) g/l	6,4
Sucre Total g/l	93,3
Extrait Restant g/l	28,7

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



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

BOAL 1980

Weinverkostungsnotizen

Strahlend mit dunkel-bernsteinfarbener Farbe und goldenen und grünlichen Nuancen. Entwickeltes und intensives Aroma mit köstlicher Komplexität. Geschmack nach Trockenfrüchten, wobei Rosinen und Honig hervorstechen, sowie eine perfekte Balance zwischen Säure und Süße. Ausgezeichneter Abgang.

TECHNISCHE INFORMATION

Alkohol %Vol.20°C	19,8
Dichte 20°C	1,021
Baumé	3,3
Flüchtiger Säure (Essigsäure) g/l	1,01
Gesamtsäure (Weinsäure) g/l	6,4
Gesamtzucker g/l	93,3
Nicht reduzierender Extrakt	28,7