



**HENRIQUES & HENRIQUES**

SINCE 1850

## SINGLE HARVEST BOAL 2000

### NOTAS DE PROVA

Vinho ouro escuro com nuances esverdeadas. Aroma complexo e evoluído de intensidade pronunciada a frutos secos, nomeadamente passas e nozes, mas também mel e baunilha. Meio doce, corpo médio, sabor complexo e intenso a caramelo e frutos secos. Vinho com toque de madeira velha e um longo fim de boca.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Álcool %Vol.20°C                   | 20,0  |
| Massa Volúmica a 20°C              | 1,021 |
| Baumé                              | 3,3   |
| Acidez Volátil (ácido acético) g/l | 0,97  |
| Acidez Total (ácido tartárico) g/l | 7,16  |
| Açúcares Totais g/l                | 97,33 |
| Extrato não Redutor g/l            | 29,5  |



**HENRIQUES & HENRIQUES**

SINCE 1850

## BOAL 2000

### TASTING NOTES

Dark gold wine with greenish nuances. Complex and evolved aroma with pronounced intensity of dried fruits, namely raisins and nuts, but also honey and vanilla. Medium sweet, medium body, complex and intense flavour of caramel and nuts. Wine with a touch of old wood and a long aftertaste.

### TECHNICAL INFORMATION

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Alcohol %Vol.20°C                  | 20,0  |
| Relative Density 20/20             | 1,021 |
| Baumé                              | 3,3   |
| Volatile Acidity (acetic acid) g/l | 0,97  |
| Total Acidity (tartaric acid) g/l  | 7,16  |
| Total sugar g/l                    | 97,3  |
| Remnant Extract g/l                | 29,5  |



**HENRIQUES & HENRIQUES**

SINCE 1850

## BOAL 2000

### NOTES DE DÉGUSTATION

Vin or foncé aux nuances verdâtres. Arôme complexe et évolué avec une intensité prononcée de fruits secs, à savoir les raisins secs et les noix, mais aussi le miel et la vanille. Mi doux, corps moyen, saveur complexe et intense de caramel et de noix. Vin avec une touche de vieux bois et un long final.

### INFORMATION TECHNIQUE

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Alcool %Vol.20°C                      | 20,0  |
| Densité Relative 20/20                | 1,021 |
| Baumé                                 | 3,3   |
| Acidité Volatile (acide acétique) g/l | 0,97  |
| Acidité Total (acide tartrique) g/l   | 7,16  |
| Sucre Total g/l                       | 97,3  |
| Extrait Restant g/l                   | 29,5  |



**HENRIQUES & HENRIQUES**

SINCE 1850

## SINGLE HARVEST BOAL 2000

### Weinverkostungsnotizen

Dunkelgoldener Wein mit grünlichen Nuancen. Komplexes und entwickeltes Aroma von intensiver Ausprägung, mit Noten von Trockenfrüchten, insbesondere Rosinen und Walnüssen, sowie Honig und Vanille. Halbsüß, mittlerer Körper, mit komplexem und intensivem Geschmack von Karamell und Trockenfrüchten. Ein Wein mit einem Hauch von altem Holz und einem langen Abgang.

### TECHNISCHE INFORMATION

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Alkohol %Vol.20°C                 | 20,0  |
| Volumenmasse bei 20°C             | 1,021 |
| Baumé                             | 3,3   |
| Flüchtiger Säure (Essigsäure) g/l | 0,97  |
| Gesamtsäure (Weinsäure) g/l       | 7,16  |
| Gesamtzucker g/l                  | 97,33 |
| Nicht reduzierender Extrakt       | 29,5  |