



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

CENTURY MALMSEY SOLERA 1900

NOTAS DE PROVA

De cor âmbar profundo com nuances douradas e esverdeadas. Aroma intenso a frutos secos, passas, mel e alguma madeira velha. Suave, rico e aveludado ao paladar, apresenta um bom corpo. Vinho bem equilibrado com um excelente final de boca.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool %Vol.20°C	20,4
Massa Volúmica a 20°C	1,031
Baumé	5,0
Acidez Volátil (ácido acético) g/l	1,33
Acidez Total (ácido tartárico) g/l	7,7
Açúcares Totais g/l	123,2
Extrato não Redutor g/l	27,0



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

CENTURY MALMSEY SOLERA 1900

TASTING NOTES

Deep amber in colour with golden and greenish nuances. Intense aroma of dried fruits, raisins, honey and some old wood. Smooth, rich and velvety on the palate, it has a good body. Well balanced wine with an excellent finish.

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol %Vol.20°C	20,0
Relative Density 20/20	1,031
Baumé	5,0
Volatile Acidity (acetic acid) g/l	1,33
Total Acidity (tartaric acid) g/l	7,7
Total sugar g/l	123,2
Remnant Extract g/l	27,0



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

CENTURY MALMSEY SOLERA 1900

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur ambre profonde avec des nuances dorées et verdâtres. Arôme intense de fruits secs, de raisins secs, de miel et de vieux bois. Doux, riche et velouté en bouche, il a un corps bien plein. Vin bien équilibré avec un excellent final.

INFORMATION TECHNIQUE

Alcool %Vol.20°C	20,4
Densité Relative 20/20	1,031
Baumé	5,0
Acidité Volatile (acide acétique) g/l	1,33
Acidité Total (acide tartrique) g/l	7,7
Sucre Total g/l	123,2
Extrait Restant g/l	27,0



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

CENTURY MALMSEY SOLERA 1900

Weinverkostungsnotizen

Von tiefem Bernsteinfarbton mit goldenen und grünlichen Nuancen. Intensives Aroma von Trockenfrüchten, Rosinen, Honig und etwas altem Holz. Sanft, reichhaltig und samtig im Geschmack mit gutem Körper. Ein gut ausgewogener Wein mit einem ausgezeichneten Abgang.

TECHNISCHE INFORMATION

Álcohol %Vol.20°C	20,4
Volumenmasse bei 20°C	1,031
Baumé	5,0
Flüchtige Säure (Essigsäure) g/l	1,33
Flüchtige Säure g/l	7,7
Gesamt zucker g/l	123,2
Nicht reduzierender Extrakt	27,0