

www.henriquesehenriques.pt

HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

FINE RICH SINGLE HARVEST 1997

NOTAS DE PROVA

Produzido da casta Tinta Negra e com estágio de 6 meses em barris de avinhação para whisky, é um vinho brilhante, âmbar com nuances douradas. Aroma intenso onde predominam os frutos secos. Paladar complexo a nozes, avelãs e mel. Fim de boca surpreendentemente prolongado.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool %Vol.20ºC	19,0
Massa Volúmica a 20°C	1,027
Baumé	4,0
Acidez Volátil (ácido acético) g/l	0,89
Acidez Total (ácido tartárico) g/l	5,46
Açúcares Totais g/l	108,3
Extrato não Redutor g/l	25,6



www.henriquesehenriques.pt

HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

FINE RICH SINGLE HARVEST 1997

TASTING NOTES

Produced from the Tinta Negra varietal and aged for 6 months in barrels seasoned for whiskey, it is a brilliant wine, amber with golden nuances. Intense aroma with predominance of dried fruits. Complex taste of nuts, hazelnuts and honey. Surprisingly prolonged aftertaste.

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol %Vol.20ºC	19,0
Relative Density 20/20	1,027
Baumé	4,0
Volatile Acidity (acetic acid) g/l	0,89
Total Acidity (tartaric acid) g/l	5,46
Total sugar g/l	108,3
Remnant Extract g/l	25,6



www.henriquesehenriques.pt

HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

FINE RICH SINGLE HARVEST 1997

NOTES DE DÉGUSTATION

Produit du cépage Tinta Negra, les derniers 6 mois de vieillissement en barriques d'assaisonnement pour le whisky. C'est un vin brillant, ambré aux nuances dorées. Arôme intense avec prédominance de fruits secs. Goût complexe de noix, noisettes et miel. Final étonnamment prolongé.

INFORMATION TECHNIQUE

Alcool %Vol.20ºC	19,0
Densité Relative 20/20	1,027
Baumé	4,0
Acidité Volatile (acide acétique) g/l	0,89
Acidité Total (acide tartrique) g/l	5,46
Sucre Total g/l	108,3
Extrait Restant g/l	25,6



www.henriquesehenriques.pt

HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

FINE RICH SINGLE HARVEST 1997

Weinverkostungsnotizen

Hergestellt aus der Rebsorte Tinta Negra und mit einer 6-monatigen Reifung in Whisky-Fässern, ist es ein leuchtender Wein, bernsteinfarben mit goldenen Nuancen. Intensives Aroma, in dem Trockenfrüchte dominieren. Komplexer Geschmack von Walnüssen, Haselnüssen und Honig. Überraschend lang anhaltender Abgang.

TECHNISCHE INFORMATION

Álcohol %Vol.20ºC	19,0
Volumenmasse bei 20°C	1,027
Baumé	4,0
Flüchtige Säure (Essigsäure) g/l	0,89
Flüchtige Säure g/l	5,46
Gesamt zucker g/l	108,3
Nicht reduzierender Extrakt	25,6