



www.henriquesehenriques.pt



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

MALVASIA 1954

NOTAS DE PROVA

Cor muito escura com tonalidades castanhas e douradas e ligeiros laivos esverdeados. Aroma ricamente concentrado a passas, mel, especiarias e alguma madeira que lhe confere riqueza. Paladar rico, encorpado e persistente e um final de boca longo.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool %Vol.20°C	20,0
Massa Volúmica a 20°C	1,041
Baumé	5,9
Acidez Volátil (ácido acético) g/l	0,80
Acidez Total (ácido tartárico) g/l	8,6
Açúcares Totais g/l	148,5
Extrato não Redutor g/l	26,3



HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

MALVASIA 1954

TASTING NOTES

Very dark colour with brown and gold tones and slight greenish tinges. Very concentrated aroma of raisins, honey, spices and some wood that gives it richness. Rich, full-bodied and persistent palate and a long finish.

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol %Vol.20°C	20,0
Relative Density 20/20	1,041
Baumé	5,9
Volatile Acidity (acetic acid) g/l	0,80
Total Acidity (tartaric acid) g/l	8,60
Total sugar g/l	148,5
Remnant Extract g/l	26,3



www.henriqueshenriques.pt



HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

MALVASIA 1954

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur très sombre avec des nuances marron et or et légèrement verdâtres. Arôme très concentré de raisins secs, de miel, d'épices et de bois qui lui donne de la richesse. Bouche riche, persistante et long final.

INFORMATION TECHNIQUE

Alcool %Vol.20°C	20,0
Densité Relative 20/20	1,042
Baumé	5,9
Acidité Volatile (acide acétique) g/l	0,80
Acidité Total (acide tartrique) g/l	8,6
Sucre Total g/l	148,5
Extrait Restant g/l	26,3

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



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

MALVASIA 1954

Weinverkostungsnotizen

Cor muito escura com tonalidades castanhas e douradas e ligeiros laivos esverdeados. Aroma ricamente concentrado a passas, mel, especiarias e alguma madeira que lhe confere riqueza. Paladar rico, encorpado e persistente e um final de boca longo.

TECHNISCHE INFORMATION

Álcohol %Vol.20°C	20,0
Volumenmasse bei 20°C	1,041
Baumé	5,9
Flüchtige Säure (Essigsäure) g/l	0,80
Flüchtige Säure g/l	8,6
Gesamt zucker g/l	148,5
Nicht reduzierender Extrakt	26,3