



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

MALVASIA 20 ANOS

NOTAS DE PROVA

Vinho brilhante e de cor escura com laivos dourados. Aroma complexo a frutos secos, caramelo e mel com alguma madeira subtil. Paladar doce e aveludado a frutos secos, em especial passas, mel e baunilha. Boa acidez e um fim de boca excelente.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool %Vol.20°C	20,0
Massa Volúmica a 20°C	1,030
Baumé	4,4
Acidez Volátil (ácido acético) g/l	0,79
Acidez Total (ácido tartárico) g/l	5,79
Açúcares Totais g/l	111,0
Extrato não Redutor g/l	32,7



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

MALVASIA 20 ANS

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin de couleur sombre avec des reflets dorés. Arôme complexe de fruits secs, de caramel et de miel avec un bois subtil. Goût doux et velouté des fruits secs, en particulier des raisins secs, du miel et de la vanille. Bonne acidité et excellent final.

INFORMATION TECHNIQUE

Alcool %Vol.20°C	20,0
Densité Relative 20/20	1,030
Baumé	4,4
Acidité Volatile (acide acétique) g/l	0,79
Acidité Total (acide tartrique) g/l	5,79
Sucre Total g/l	111,0
Extrait Restant g/l	32,7



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

MALVASIA 20 YEARS OLD

TASTING NOTES

Bright and dark coloured wine with golden hints. Complex aroma of dried fruits, caramel and honey with some subtle wood. Sweet and velvety taste of dried fruits, especially raisins, honey and vanilla. Good acidity and an excellent finish.

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol %Vol.20°C	20,0
Relative Density 20/20	1,030
Baumé	4,4
Volatile Acidity (acetic acid) g/l	0,79
Total Acidity (tartaric acid) g/l	5,79
Total sugar g/l	111,0
Remnant Extract g/l	32,7



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

MALVASIA 20 Jahre Alt

Weinverkostungsnotizen

Glänzender Wein mit dunkler Farbe und goldenen Nuancen. Komplexes Aroma von Trockenfrüchten, Karamell und Honig mit dezentem Holzcharakter. Süßer und samtiger Geschmack von Trockenfrüchten, insbesondere Rosinen, Honig und Vanille. Gute Säure und ausgezeichneter Abgang.

TECHNISCHE INFORMATION

Álcohol %Vol.20°C	20,0
Volumenmasse bei 20°C	1,030
Baumé	4,4
Flüchtige Säure (Essigsäure) g/l	0,79
Flüchtige Säure g/l	5,79
Gesamt zucker g/l	111,0
Nicht reduzierender Extrakt	32,7