



www.henriquesehenriques.pt



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

MALVASIA 2001

NOTAS DE PROVA

Após mais de 20 anos de envelhecimento em velhos cascos de 700L, este Malvasia tornou-se concentrado e denso com cor brilhante e denotando aromas a frutos secos e nozes, um paladar succulento a mel de cana, algas e chocolate preto salgado. Acompanha na perfeição com gelado de baunilha, bolo de frutas e queijos duros como Gruyère, Cheddar ou Pecorino.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool %Vol.20°C	20,0
Massa Volúmica a 20°C	1,028
Baumé	4,2
Acidez Volátil (ácido acético) g/l	1,03
Acidez Total (ácido tartárico) g/l	7,46
Açúcares Totais g/l	113,0
Extrato não Redutor g/l	29,5



www.henriqueshenriques.pt



HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

MALVASIA 2001

TASTING NOTES

After more than 20 years of ageing in old 700L casks, this Malvasia became concentrated and dense with a brilliant colour. It shows nutty and dried fruits aromas, a luscious flavour of sugar cane molasses, seaweed and salted dark chocolate. Suits perfectly with vanilla ice-cream, fruit cake and hard cheeses such as Gruyere, Cheddar or Pecorino.

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol %Vol.20°C	20,0
Relative Density 20/20	1,028
Baumé	4,2
Volatile Acidity (acetic acid) g/l	1,03
Total Acidity (tartaric acid) g/l	7,46
Total sugar g/l	113,0
Remnant Extract g/l	25,0



www.henriquesehenriques.pt



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

MALVASIA 2001

NOTES DE DÉGUSTATION

Après plus de 20 ans de vieillissement dans de vieux fûts de 700L, ce Malvasia est devenu concentré et dense avec une robe brillante, aux arômes de noix et de fruits secs, une saveur gourmande de mélasse de canne à sucre, d'algues et de chocolat noir salé. Convient parfaitement avec de la glace à la vanille, des gâteaux aux fruits et des fromages à pâte dure tels que le gruyère, le cheddar ou le pecorino.

INFORMATION TECHNIQUE

Alcool %Vol.20°C	20,0
Densité Relative 20/20	1,028
Baumé	4,2
Acidité Volatile (acide acétique) g/l	1,03
Acidité Total (acide tartrique) g/l	7,46
Sucre Total g/l	113,0
Extrait Restant g/l	25,0

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



www.henriquesehenriques.pt



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

MALVASIA 2001

Weinverkostungsnotizen

Após mais de 20 anos de envelhecimento em velhos cascos de 700L, este Malvasia tornou-se concentrado e denso com cor brilhante e denotando aromas a frutos secos e nozes, um paladar succulento a mel de cana, algas e chocolate preto salgado. Acompanha na perfeição com gelado de baunilha, bolo de frutas e queijos duros como Gruyère, Cheddar ou Pecorino.

TECHNISCHE INFORMATION

Álcool %Vol.20°C	20,0
Massa Volúmica a 20°C	1,028
Baumé	4,2
Acidez Volátil (ácido acético) g/l	1,03
Acidez Total (ácido tartárico) g/l	7,46
Açúcares Totais g/l	113,0
Extrato não Redutor g/l	29,5