



www.henriquesehenriques.pt



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

MEDIUM RICH SINGLE HARVEST 1998

NOTAS DE PROVA

Vinho produzido a partir de uvas Tinta Negra. Aroma complexo e desenvolvido de mel, frutos secos nomeadamente avelãs, e baunilha. Paladar meio doce de frutos secos, com caramelo e madeira e um bom equilíbrio entre a doçura e acidez. Muito agradável final de boca.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool %Vol.20°C	19,0
Massa Volúmica a 20°C	1,020
Baumé	3,2
Acidez Volátil (ácido acético) g/l	0,91
Acidez Total (ácido tartárico) g/l	6,16
Açúcares Totais g/l	95,3
Extrato não Redutor g/l	20,1

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



www.henriquesehenriques.pt



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

MEDIUM RICH SINGLE HARVEST 1998

TASTING NOTES

Wine produced from Tinta Negra grapes. Complex and developed aroma of honey, dried fruits namely hazelnuts, and vanilla. Medium sweet taste of dried fruits, with caramel and wood and a good balance between sweetness and acidity. Very pleasant aftertaste.

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol %Vol.20°C	19,0
Relative Density 20/20	1,020
Baumé	3,2
Volatile Acidity (acetic acid) g/l	0,91
Total Acidity (tartaric acid) g/l	6,16
Total sugar g/l	95,3
Remnant Extract g/l	20,1

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



HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

MEDIUM RICH SINGLE HARVEST 1998

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin produit à partir de raisins Tinta Negra. Arôme complexe et développé de miel, de fruits secs, y compris de noisettes et de vanille. Goût mi doux de fruits secs, avec du caramel et du bois et un bon équilibre entre douceur et acidité. Final très agréable.

INFORMATION TECHNIQUE

Alcool %Vol.20°C	19,0
Densité Relative 20/20	1,020
Baumé	3,2
Acidité Volatile (acide acétique) g/l	0,91
Acidité Total (acide tartrique) g/l	6,16
Sucre Total g/l	95,3
Extrait Restant g/l	20,1



www.henriquesehenriques.pt



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

MEDIUM RICH SINGLE HARVEST 1998

Weinverkostungsnotizen

Vinho produzido a partir de uvas Tinta Negra. Aroma complexo e desenvolvido de mel, frutos secos nomeadamente avelãs, e baunilha. Paladar meio doce de frutos secos, com caramelo e madeira e um bom equilíbrio entre a doçura e acidez. Muito agradável final de boca.

TECHNISCHE INFORMATION

Álcohol %Vol.20°C	19,0
Volumenmasse bei 20°C	1,020
Baumé	3,2
Flüchtige Säure (Essigsäure) g/l	0,91
Flüchtige Säure g/l	6,16
Gesamt zucker g/l	95,3
Nicht reduzierender Extrakt	20,1

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