

www.henriquesehenriques.pt

HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

SERCIAL 10 ANOS

NOTAS DE PROVA

De cor âmbar médio, este é um vinho com aroma levemente fumado, a nozes, alperces e baunilha a demonstrar a sua evolução. Seco no paladar, sabor a nozes e madeira. Um vinho complexo com acidez fresca e um final extraordinariamente longo.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool %Vol.20ºC	20,0
Massa Volúmica a 20°C	1,006
Baumé	1,3
Acidez Volátil (ácido acético) g/l	0,76
Acidez Total (ácido tartárico) g/l	7,96
Açúcares Totais g/l	58,0
Extrato não Redutor g/l	25,0



www.henriquesehenriques.pt

HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

SERCIAL 10 YEARS OLD

TASTING NOTES

Medium amber in colour, this is a wine with a slightly smoky aroma of nuts, apricots and vanilla to demonstrate its evolution. Dry on the palate, with flavours of nuts and wood. A complex wine with fresh acidity and an extraordinarily long finish.

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol %Vol.20ºC	20,0
Relative Density 20/20	1,006
Baumé	1,3
Volatile Acidity (acetic acid) g/l	0,76
Total Acidity (tartaric acid) g/l	7,96
Total sugar g/l	58,0
Remnant Extract g/l	25,0



www.henriquesehenriques.pt

HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

SERCIAL 10 ANS

NOTES DE DÉGUSTATION

De couleur ambre moyenne, c'est un vin avec un arôme légèrement fumé de noix, d'abricot et de vanille qui démontre son évolution. Sec en bouche et saveur de noix et de bois. Un vin complexe avec une acidité fraîche et un final extraordinairement long.

INFORMATION TECHNIQUE

Alcool %Vol.20ºC	20,00
Densité Relative 20/20	1,006
Baumé	1,3
Acidité Volatile (acide acétique) g/l	0,76
Acidité Total (acide tartrique) g/l	7,96
Sucre Total g/l	58,0
Extrait Restant g/l	25,0



www.henriquesehenriques.pt

HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

SERCIAL 10 Jahre Alt

Weinverkostungsnotizen

In einem mittleren Bernsteinfarbton prªsentiert, ist dies ein Wein mit leicht rauchigem Aroma von N¿ssen, Aprikosen und Vanille, das seine Entwicklung zeigt. Trocken im Geschmack, Geschmack von N¿ssen und Holz. Ein komplexer Wein mit frischer Sªure und einem auÇergewºhnlich langen Abgang.

TECHNISCHE INFORMATION

Álcohol %Vol.20ºC	20,0
Volumenmasse bei 20°C	1,006
Baumé	1,3
Flüchtige Säure (Essigsäure) g/l	0,76
Flüchtige Säure g/l	7,96
Gesamt zucker g/l	58,0
Nicht reduzierender Extrakt	25,0