



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

SERCIAL 1971

NOTAS DE PROVA

Cor ouro velho, brilhante, oferece aromas evoluídos de passas, especiarias e frutos secos. Seco e adstringente como é característico de um vinho desta casta. Acidez bem equilibrada e excelente final de boca.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool %Vol.20°C	20,0
Massa Volúmica a 20°C	1,007
Baumé	1,0
Acidez Volátil (ácido acético) g/l	1,17
Acidez Total (ácido tartárico) g/l	11,5
Açúcares Totais g/l	52,3
Extrato não Redutor g/l	33,7



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

SERCIAL 1971

TASTING NOTES

Old gold colour, brilliant, it offers aromas of raisins, spices and dried fruits. Dry and astringent as is characteristic of a wine of this varietal. Well balanced acidity and excellent finish.

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol %Vol.20°C	19,8
Relative Density 20/20	1,007
Baumé	1,0
Volatile Acidity (acetic acid) g/l	1,17
Total Acidity (tartaric acid) g/l	11,5
Total sugar g/l	52,3
Remnant Extract g/l	33,7



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

SERCIAL 1971

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur vieil or, brillante, il offre des arômes de raisins secs, d'épices et de fruits secs. Sec et astringent comme c'est la caractéristique d'un vin de ce cépage. Acidité bien équilibrée et excellent final.

INFORMATION TECHNIQUE

Alcool %Vol.20°C	19,8
Densité Relative 20/20	1,007
Baumé	1,0
Acidité Volatile (acide acétique) g/l	1,17
Acidité Total (acide tartrique) g/l	11,5
Sucre Total g/l	52,3
Extrait Restant g/l	33,7



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

SERCIAL 1971

Weinverkostungsnotizen

Bernsteinfarbene Farbe mit goldenen Reflexen, glänzend, bietet entwickelte Aromen von Rosinen, Gewürzen und Trockenfrüchten. Trocken und adstringierend, wie es für einen Wein dieser Rebsorte charakteristisch ist. Gut ausgewogene Säure und ausgezeichneter Abgang.

TECHNISCHE INFORMATION

Álcohol %Vol.20°C	20,0
Volumenmasse bei 20°C	1,007
Baumé	1,0
Flüchtige Säure (Essigsäure) g/l	1,17
Flüchtige Säure g/l	11,5
Gesamt zucker g/l	52,3
Nicht reduzierender Extrakt	33,7