



www.henriqueshenriques.pt



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

SERCIAL 2001

NOTAS DE PROVA

Vinho seco, claro e brilhante, fresco e com expressivas notas oxidativas. Aroma a frutos verdes, acidez bem notória mas macia, que é típica desta casta. Final de boca prolongado.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool %Vol.20°C	20,0
Massa Volúmica a 20°C	1,006
Baumé	1,3
Acidez Volátil (ácido acético) g/l	0,94
Acidez Total (ácido tartárico) g/l	9,03
Açúcares Totais g/l	56,3
Extrato não Redutor g/l	29,3



www.henriqueshenriques.pt



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

SERCIAL 2001

TASTING NOTES

Clear and bright dry wine, fresh and with expressive oxidative notes. Aroma of green fruits, very noticeable but soft acidity, which is typical of this varietal. Prolonged aftertaste.

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol %Vol.20°C	20,0
Relative Density 20/20	1,006
Baumé	1,3
Volatile Acidity (acetic acid) g/l	0,94
Total Acidity (tartaric acid) g/l	9,03
Total sugar g/l	56,3
Remnant Extract g/l	29,3



www.henriquesehenriques.pt



HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

SERCIAL 2001

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin clair et brillant, sec et frais aux notes oxydantes expressives. Arôme de fruits verts, acidité bien évidente mais douce, typique de ce cépage. Final prolongé.

INFORMATION TECHNIQUE

Alcool %Vol.20°C	20,0
Densité Relative 20/20	1,006
Baumé	1,3
Acidité Volatile (acide acétique) g/l	0,94
Acidité Total (acide tartrique) g/l	9,03
Sucre Total g/l	56,3
Extrait Restant g/l	29,3



www.henriqueshenriques.pt



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

SERCIAL 2001

Weinverkostungsnotizen

Vinho seco, claro e brilhante, fresco e com expressivas notas oxidativas. Aroma a frutos verdes, acidez bem notória mas macia, que é típica desta casta. Final de boca prolongado.

TECHNISCHE INFORMATION

Álcool %Vol.20°C	20,0
Massa Volúmica a 20°C	1,006
Baumé	1,3
Acidez Volátil (ácido acético) g/l	0,94
Acidez Total (ácido tartárico) g/l	9,03
Açúcares Totais g/l	56,3
Extrato não Redutor g/l	29,3