



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

TERRANTEZ 1954

NOTAS DE PROVA

Aroma de frutos secos, especialmente passas e nozes, um toque elegante a mel e madeira. Paladar complexo a frutos secos e alguma madeira o que lhe confere o trazo especial. Perfeitamente harmonioso, cheio e suave com um final de boca muito longo.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool %Vol.20°C	21,0
Massa Volúmica a 20°C	1,036
Baumé	5,5
Acidez Volátil (ácido acético) g/l	1,44
Acidez Total (ácido tartárico) g/l	7,9
Açúcares Totais g/l	126,9
Extrato não Redutor g/l	37,2



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

TERRANTEZ 1954

TASTING NOTES

Aroma of dried fruits, especially raisins and nuts, an elegant touch of honey and wood. Complex taste with dried fruits and some wood which gives it a special aftertaste. Perfectly harmonious, full and smooth with a very long aftertaste.

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol %Vol.20°C	21,0
Relative Density 20/20	1,036
Baumé	5,5
Volatile Acidity (acetic acid) g/l	1,44
Total Acidity (tartaric acid) g/l	7,90
Total sugar g/l	126,9
Remnant Extract g/l	37,2



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

TERRANTEZ 1954

NOTES DE DÉGUSTATION

Arôme de fruits secs, en particulier de raisins secs et de noix, une touche élégante de miel et de bois. Goût complexe avec des fruits secs et un peu de bois qui lui donne un finale de bouche bien spécial. Parfaitement harmonieux, plein et lisse avec une finition très longue.

INFORMATION TECHNIQUE

Alcool %Vol.20°C	21,2
Densité Relative 20/20	1,036
Baumé	5,5
Acidité Volatile (acide acétique) g/l	1,44
Acidité Total (acide tartrique) g/l	7,9
Sucre Total g/l	126,9
Extrait Restant g/l	37,2



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

TERRANTEZ 1954

Weinverkostungsnotizen

Aroma de frutos secos, especialmente passas e nozes, um toque elegante a mel e madeira. Paladar complexo a frutos secos e alguma madeira o que lhe confere o trazo especial. Perfeitamente harmonioso, cheio e suave com um final de boca muito longo.

TECHNISCHE INFORMATION

Álcool %Vol.20°C	21,0
Massa Volúmica a 20°C	1,036
Baumé	5,5
Acidez Volátil (ácido acético) g/l	1,44
Acidez Total (ácido tartárico) g/l	7,9
Açúcares Totais g/l	126,9
Extrato não Redutor g/l	37,2