



**HENRIQUES & HENRIQUES**

SINCE 1850

## TERRANTEZ 20 ANOS

### NOTAS DE PROVA

Brilhante, cor ouro velho com nuances esverdeadas. Aroma a frutos secos nomeadamente passas, avelãs e nozes, alguma madeira. Meio seco, complexo, paladar a amêndoa amarga, frutos secos, especiarias, pimenta verde e alguma madeira. Taninos e acidez em bom equilíbrio. Fim de boca longo realçando-se ligeiro travo próprio da casta.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Álcool %Vol.20°C                   | 20,0  |
| Massa Volúmica a 20°C              | 1,014 |
| Baumé                              | 2,3   |
| Acidez Volátil (ácido acético) g/l | 0,93  |
| Acidez Total (ácido tartárico) g/l | 7,91  |
| Açúcares Totais g/l                | 74,7  |
| Extrato não Redutor g/l            | 27,8  |



**HENRIQUES & HENRIQUES**

SINCE 1850

## TERRANTEZ 20 YEARS OLD

### TASTING NOTES

Bright, old gold colour with greenish nuances. Aroma of dried fruits including raisins, hazelnuts and nuts, some wood. Medium dry, complex, taste of bitter almonds, dried fruits, spices, green pepper and some wood. Tannins and acidity in good balance. Long aftertaste highlighting the grape's slight bitterness.

### TECHNICAL INFORMATION

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Alcohol %Vol.20°C                  | 20,0  |
| Relative Density 20/20             | 1,014 |
| Baumé                              | 2,3   |
| Volatile Acidity (acetic acid) g/l | 0,93  |
| Total Acidity (tartaric acid) g/l  | 7,91  |
| Total sugar g/l                    | 74,7  |
| Remnant Extract g/l                | 27,8  |



**HENRIQUES & HENRIQUES**

SINCE 1850

## TERRANTEZ 20 ANS

### NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur brillante, vieil or avec des nuances verdâtres. Arôme de fruits secs, y compris les raisins secs, les noisettes et les noix, un peu de bois. Mi sec, complexe, goût d'amandes amères, de fruits secs, d'épices, de poivre vert et de bois. Tanins et acidité en bon équilibre. Fin de bouche longue soulignant la légère amertume du raisin.

### INFORMATION TECHNIQUE

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Alcool %Vol.20°C                      | 20,0  |
| Densité Relative 20/20                | 1,014 |
| Baumé                                 | 2,3   |
| Acidité Volatile (acide acétique) g/l | 0,93  |
| Acidité Total (acide tartrique) g/l   | 7,91  |
| Sucre Total g/l                       | 74,7  |
| Extrait Restant g/l                   | 27,8  |



**HENRIQUES & HENRIQUES**

SINCE 1850

## TERRANTEZ 20 ANOS

Weinverkostungsnotizen

Brilhante, cor ouro velho com nuances esverdeadas. Aroma a frutos secos nomeadamente passas, avelãs e nozes, alguma madeira. Meio seco, complexo, paladar a amêndoa amarga, frutos secos, especiarias, pimenta verde e alguma madeira. Taninos e acidez em bom equilíbrio. Fim de boca longo realçando-se ligeiro travo próprio da casta.

### TECHNISCHE INFORMATION

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Álcool %Vol.20°C                   | 20,0  |
| Massa Volúmica a 20°C              | 1,014 |
| Baumé                              | 2,3   |
| Acidez Volátil (ácido acético) g/l | 0,93  |
| Acidez Total (ácido tartárico) g/l | 7,91  |
| Açúcares Totais g/l                | 74,7  |
| Extrato não Redutor g/l            | 27,8  |