

www.henriquesehenriques.pt

HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

VERDELHO 1932

NOTAS DE PROVA

Aroma intenso e persistente a marmelada, casca de laranja confitada, frutos secos, notas de madeira muito envelhecida. Textura elegante e muito equilibrada com sabor a frutos mediterrânicos cristalizados e de especiarias, com expressivo final picante. Revela-se em camadas de diversos níveis de envelhecimento oxidativo.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool %Vol.20ºC	20,0
Massa Volúmica a 20°C	1,016
Baumé	2,8
Acidez Volátil (ácido acético) g/l	1,75
Acidez Total (ácido tartárico) g/l	10,46
Açúcares Totais g/l	76,0



www.henriquesehenriques.pt

HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

VERDELHO 1932

TASTING NOTES

Intense and persistent with a marmalade aroma, candied orange peel, dried fruit and notes of aged wood oak. Elegant texture very balanced with flavours of candied Mediterranean fruits and spices, an expressive racy finish. It reveals layers of different levels of the oxidative ageing.

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol %Vol.20ºC	20,0
Relative Density 20/20	1,016
Baumé	2,8
Volatile Acidity (acetic acid) g/l	1,75
Total Acidity (tartaric acid) g/l	10,46
Total sugar g/l	76,0



www.henriquesehenriques.pt

HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

VERDELHO 1932

NOTES DE DÉGUSTATION

Arôme intense et persistant de marmelade, d'écorce d'orange confite, de fruits secs, notes de bois très vieilli. Texture élégante et très équilibrée aux saveurs de fruits méditerranéens confits et d'épices, avec une finale épicée expressive. Il se révèle en couches de différents niveaux de vieillissement oxydatif.

INFORMATION TECHNIQUE

Alcool %Vol.20ºC	20,4
Densité Relative 20/20	1,016
Baumé	2,3
Acidité Volatile (acide acétique) g/l	1,75
Acidité Total (acide tartrique) g/l	10,46
Sucre Total g/l	76,0



www.henriquesehenriques.pt

HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

VERDELHO 1932

Weinverkostungsnotizen

Aroma intenso e persistente a marmelada, casca de laranja confitada, frutos secos, notas de madeira muito envelhecida. Textura elegante e muito equilibrada com sabor a frutos mediterrânicos cristalizados e de especiarias, com expressivo final picante. Revela-se em camadas de diversos níveis de envelhecimento oxidativo.

TECHNISCHE INFORMATION

Álcool %Vol.20ºC	20,0
Massa Volúmica a 20°C	1,016
Baumé	2,8
Acidez Volátil (ácido acético) g/l	1,75
Acidez Total (ácido tartárico) g/l	10,46
Açúcares Totais g/l	76,0