



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

VERDELHO 1934

NOTAS DE PROVA

Este vinho mostra-se brilhante, de cor âmbar escuro, com tonalidades ouro velho e esverdeadas. Aromático, com realce a frutos secos, mel e figos passados. Meio seco ao paladar e de corpo cheio. Final de boca longo com acidez equilibrada.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool %Vol.20°C	21,0
Massa Volúmica a 20°C	1,018
Baumé	2,7
Acidez Volátil (ácido acético) g/l	1,70
Acidez Total (ácido tartárico) g/l	9,4
Açúcares Totais g/l	82,0
Extrato não Redutor g/l	36,4



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

VERDELHO 1934

TASTING NOTES

This wine is dark amber in colour, with old gold and greenish hues. Aromatic, with an emphasis on dried fruits, honey and dried figs. Medium dry on the palate but full-bodied. Long aftertaste with balanced acidity.

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol %Vol.20°C	21,0
Relative Density 20/20	1,018
Baumé	2,7
Volatile Acidity (acetic acid) g/l	1,70
Total Acidity (tartaric acid) g/l	9,40
Total sugar g/l	82,0
Remnant Extract g/l	36,4



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

VERDELHO 1934

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin est de couleur ambre foncé, avec des nuances dorées et verdâtres. Aromatique, avec un accent sur les fruits secs, le miel et les figes sèches. Au palais il est moyennement sec mais puissant. Fin de bouche long avec une acidité équilibrée.

INFORMAATION TECHNIQUE

Alcool %Vol.20°C	21,5
Densité Relative 20/20	1,018
Baumé	2,7
Acidité Volatile (acide acétique) g/l	1,70
Acidité Total (acide tartrique) g/l	9,4
Sucre Total g/l	82,0
Extrait Restant g/l	36,4



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

VERDELHO 1934

Weinverkostungsnotizen

Este vinho mostra-se brilhante, de cor âmbar escuro, com tonalidades ouro velho e esverdeadas. Aromático, com realce a frutos secos, mel e figos passados. Meio seco ao paladar e de corpo cheio. Final de boca longo com acidez equilibrada.

TECHNISCHE INFORMATION

Álcool %Vol.20°C	21,0
Massa Volúmica a 20°C	1,018
Baumé	2,7
Acidez Volátil (ácido acético) g/l	1,70
Acidez Total (ácido tartárico) g/l	9,4
Açúcares Totais g/l	82,0
Extrato não Redutor g/l	36,4