



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

VERDELHO 20 ANOS

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor dourada com laivos esverdeados. Frutas tropicais frescas e aromas picantes a especiarias com um toque de melão. Acidez refrescante e cheia no palato com sabor inicial de mango e alperce terminando em sabores de abacaxi. Final meio seco e limpo. Um vinho vibrante e atraente.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool %Vol.20°C	20,0
Massa Volúmica a 20°C	1,014
Baumé	2,5
Acidez Volátil (ácido acético) g/l	1,15
Acidez Total (ácido tartárico) g/l	7,79
Açúcares Totais g/l	77,3
Extrato não Redutor g/l	28,1



www.henriquesehenriques.pt



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

VERDELHO 20 YEARS OLD

TASTING NOTES

Golden coloured wine with greenish hints. Fresh tropical fruits and spices with a touch of melon. Refreshing and full acidity on the palate with an initial taste of mango and apricot ending in pineapple flavours with a dry and clean finish. A vibrant and attractive wine.

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol %Vol.20°C	20,0
Relative Density 20/20	1,014
Baumé	2,5
Volatile Acidity (acetic acid) g/l	1,15
Total Acidity (tartaric acid) g/l	7,79
Total sugar g/l	77,3
Remnant Extract g/l	28,1

Henriques & Henriques - Vinhos, S.A. - Madeira . Portugal



HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

VERDELHO 20 ANS

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin de couleur dorée avec des reflets verdâtres. Fruits tropicaux frais et épicés avec une note de melon. Bouche rafraîchissante et pleine d'acidité avec un goût initial de mangue et d'abricot se terminant par des saveurs d'ananas, un final sèche. Un vin vibrant et attrayant.

INFORMATION TECHNIQUE

Alcool %Vol.20°C	20,0
Densité Relative 20/20	1,014
Baumé	2,5
Acidité Volatile (acide acétique) g/l	1,15
Acidité Total (acide tartrique) g/l	7,79
Sucre Total g/l	77,3
Extrait Restant g/l	28,1



www.henriqueshenriques.pt



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

VERDELHO 20 ANOS

Weinverkostungsnotizen

Vinho de cor dourada com laivos esverdeados. Frutas tropicais frescas e aromas picantes a especiarias com um toque de melão. Acidez refrescante e cheia no palato com sabor inicial de mango e alperce terminando em sabores de abacaxi. Final meio seco e limpo. Um vinho vibrante e atraente.

TECHNISCHE INFORMATION

Álcool %Vol.20°C	20,0
Massa Volúmica a 20°C	1,014
Baumé	2,5
Acidez Volátil (ácido acético) g/l	1,15
Acidez Total (ácido tartárico) g/l	7,79
Açúcares Totais g/l	77,3
Extrato não Redutor g/l	28,1

Henriques & Henriques - Vinhos, S.A. - Madeira . Portugal