



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

VERDELHO SOLERA 1898

NOTAS DE PROVA

Vinho brilhante de cor ouro velho e nuances esverdeadas. Aromático a frutos secos, mel e alguma madeira velha. Meio seco, com ligeira acidez, fresco e equilibrado. Corpo médio denotando-se os frutos secos com madeira em segundo plano. Longo final de boca.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool %Vol.20°C	20,0
Massa Volúmica a 20°C	1,014
Baumé	2,4
Acidez Volátil (ácido acético) g/l	1,51
Acidez Total (ácido tartárico) g/l	7,5
Açúcares Totais g/l	77,0
Extrato não Redutor g/l	28,3



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

VERDELHO SOLERA 1898

TASTING NOTES

Bright wine with an old gold colour and greenish nuances. Aromatic of dried fruits, honey and some old wood. Medium dry, with light acidity, fresh and balanced. Medium body, denoting dried fruits with wood in the background. Long aftertaste.

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol %Vol.20°C	20,0
Relative Density 20/20	1,014
Baumé	2,4
Volatile Acidity (acetic acid) g/l	1,51
Total Acidity (tartaric acid) g/l	7,50
Total sugar g/l	77,0
Remnant Extract g/l	28,3



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

VERDELHO SOLERA 1898

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin brillant avec une couleur vieil or et des nuances verdâtres. Aromatique de fruits secs, de miel et de vieux bois. Mi sec, avec une légère acidité, frais et équilibré. Corps moyen, dénotant des fruits secs avec du bois en arrière-plan. Long fin de bouche.

INFORMATION TECHNIQUE

Alcool %Vol.20°C	20,0
Densité Relative 20/20	1,014
Baumé	2,4
Acidité Volatile (acide acétique) g/l	1,51
Acidité Total (acide tartrique) g/l	7,5
Sucre Total g/l	77,0
Extrait Restant g/l	28,3



HENRIQUES & HENRIQUES

SINCE 1850

VERDELHO SOLERA 1898

Weinverkostungsnotizen

Vinho brilhante de cor ouro velho e nuances esverdeadas. Aromático a frutos secos, mel e alguma madeira velha. Meio seco, com ligeira acidez, fresco e equilibrado. Corpo médio denotando-se os frutos secos com madeira em segundo plano. Longo final de boca.

TECHNISCHE INFORMATION

Álcool %Vol.20°C	20,0
Massa Volúmica a 20°C	1,014
Baumé	2,4
Acidez Volátil (ácido acético) g/l	1,51
Acidez Total (ácido tartárico) g/l	7,5
Açúcares Totais g/l	77,0
Extrato não Redutor g/l	28,3