



# HENRIQUES & HENRIQUES

Schede tecniche



Henriques & Henriques

# MADEIRA FULL RICH 3 ANNI

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Madeira

**Zona produttiva** Isola di Madeira

**Vitigni** Tinta Negra Mole

**Vinificazione** I vini che vanno in "Canteiro" sono invecchiati in botti, di solito ai piani alti delle cantine, dove la temperatura è più alta, per un periodo di due anni. Questo origina un tipo di invecchiamento ossidativo in botte. I vini "Canteiro" possono essere commercializzati solo dopo che siano trascorsi almeno tre anni. Madeira è l'unico vino che viene riscaldato, per simulare gli effetti dei vecchi viaggi andata e ritorno dall'Oriente. Dopo la raccolta i vini sono potenziati al 17-20% con l'alcol vinicolo, e conservati in "estufas", vasche riscaldate a 45 ° C per non meno di 3 mesi. Successivamente vengono lasciati raffreddare lentamente a temperatura ambiente e lasciati a riposo per diversi anni.

**Invecchiamento** In botti di rovere americano da 700 litri.

**Gradazione alcolica** 19% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Marrone scuro.

**Profumo** Al naso caramello.

**Sapore** Corposo, molto fruttato, succulento, profumato e molto ricco vino da meditazione.

**Abbinamenti** Ottimo da gustare come vino per accompagnare dessert, biscotti, cioccolato, caffè o da solo come digestivo.



MADEIRA / PORTOGALLO



ANNO DI FONDAZIONE | 1850



MATERIA PRIMA | VITIGNI TINTA  
NEGRA



PRODUZIONE | DUE METODI: ESTUFAGEM & CANTEIRO



Henriques & Henriques

# MADEIRA FULL RICH 5 ANNI

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Madeira

**Zona produttiva** Isola di Madeira

**Vitigni** Tinta Negra Mole

**Vinificazione** I vini che vanno in "Canteiro" sono invecchiati in botti, di solito ai piani alti delle cantine, dove la temperatura è più alta, per un periodo di due anni. Questo origina un tipo di invecchiamento ossidativo in botte. I vini "Canteiro" possono essere commercializzati solo dopo che siano trascorsi almeno tre anni. Madeira è l'unico vino che viene riscaldato, per simulare gli effetti dei vecchi viaggi andata e ritorno dall'Oriente. Dopo la raccolta i vini sono potenziati al 17-20% con l'alcol vinicolo, e conservati in "estufas", vasche riscaldate a 45 ° C per non meno di 3 mesi. Successivamente vengono lasciati raffreddare lentamente a temperatura ambiente e lasciati a riposo per diversi anni.

**Invecchiamento** In botti di rovere americano da 700 litri.

**Gradazione alcolica** 19% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Oro scuro.

**Profumo** Forte aroma di frutta matura.

**Sapore** Vellutato e ricco al palato.

**Abbinamenti** Perfetto in abbinamento con dolci o come dopo pasto.



MADEIRA / PORTOGALLO



ANNO DI FONDAZIONE | 1850



MATERIA PRIMA | VITIGNI TINTA  
NEGRA



PRODUZIONE | DUE METODI: ESTUFAGEM & CANTEIRO



Henriques & Henriques

# MADEIRA MALVASIA 10 ANNI

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Madeira

**Zona produttiva** Isola di Madeira

**Vitigni** Malvasia

**Vinificazione** I vini che vanno in "Canteiro" sono invecchiati in botti, di solito ai piani alti delle cantine, dove la temperatura è più alta, per un periodo di due anni. Questo origina un tipo di invecchiamento ossidativo in botte. I vini "Canteiro" possono essere commercializzati solo dopo che siano trascorsi almeno tre anni. Madeira è l'unico vino che viene riscaldato, per simulare gli effetti dei vecchi viaggi andata e ritorno dall'Oriente. Dopo la raccolta i vini sono potenziati al 17-20% con l'alcol vinicolo, e conservati in "estufas", vasche riscaldate a 45 ° C per non meno di 3 mesi. Successivamente vengono lasciati raffreddare lentamente a temperatura ambiente e lasciati a riposo per diversi anni.

**Invecchiamento** In botti di rovere americano da 700 litri.

**Gradazione alcolica** 20% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Ambrato.

**Profumo** Frutti secchi che rivelano il suo invecchiamento. Medio dolce, generoso, complesso.

**Sapore** Frutta secca al palato.

**Abbinamenti** Perfetto in abbinamento con dolci o come dopo pasto.



MADEIRA / PORTOGALLO



ANNO DI FONDAZIONE | 1850



MATERIA PRIMA | VITIGNI TINTA  
NEGRA



PRODUZIONE | DUE METODI: ESTUFAGEM & CANTEIRO

