

mercredi 25 novembre 2015

# SOIRÉE PORTO

\*\*\*\*\*

**Chorizo seco empão doce com Porto**  
Saucisson en brioche sauce Porto

\*\*\*\*\*

**Filé de carne com Porto**  
Filet de bœuf sauce Porto

\*\*\*\*\*

**Queijo**  
Fromages

\*\*\*\*\*

**Perfeito gelado de figos, ameijoas**  
**Porto e crème Inglesa**  
Parfait glacé aux figues, pruneaux, Porto  
sauce Anglaise

\*\*\*\*\*

## Les Différents types de Porto

**Porto Ruby** : D'un rouge rubis, ce vin vieillit dans de grandes cuves en inox ou en chêne afin de conserver ses caractéristiques originales évocatrices de fruits rouges frais.

**Porto Tawny** : Ces vins sont choisis pour vieillir en fûts de chêne, leur exposition graduelle à l'air concentre les saveurs et mûrit les couleurs qui vont du rubis à l'ambre, tandis que les arômes évoluent pour créer des saveurs complexes et subtiles de fruits secs, vanille et caramel.

**Porto Rosé** : Obtenu à travers une macération peu intense de raisins rouges et sans phénomènes d'oxydation lors de la conservation. Vin contenant une bonne exubérance aromatique, notes de fruits rouges cerise, framboise, fraise, à boire jeune et frais.

**Porto Blanc** : Produit à base de raisin blanc, selon le procédé des Portos rouges. Ce vin offre un éventail de possibilités les couleurs allant du blanc pâle au doré et les saveurs extrêmes allant du très sec et très riche et sucré

## Les Catégories de Porto

### **Reserve:**

Sélection des meilleurs vins de Porto de chaque année constituant l'assemblage final.

### **Late Bottled Vintage (LBV) :**

Pour le Porto Ruby, d'une seule année, mis en bouteille après un vieillissement de 4 à 6 ans

### **Vintage :**

Assemblage de vins de la même année mis en bouteille 2 à 3 ans après les vendanges, il évolue progressivement pendant 10 à 50 ans.

### **Single Quinta Vintage :**

D'une seule année et originaire d'un seul vignoble (Quinta)

### **Colheita :**

Pour les Tawnies issus d'une seule récolte vieillissement en fûts pendant un minimum de 7 ans