

Les DIFFERENTS PORTOS

Portos vieillis uniquement sous bois		Portos vieillis sous bois puis sous verres	
Appellation	Description	Appellation	Description
Ruby	Le produit basique, simple et doux, uniquement en rouge. Élevé deux ans en fût. Les meilleurs sont vigoureux et plein d'arômes	Vintage	C'est un assemblage de plusieurs cépages mais élaboré uniquement les très bonnes années. Les bonnes années ne donnent que des « Quintas ». Il ne subit que de 22 à 31 mois de fûts à l'issue desquels le négociant décide s'il mérite la mention Vintage. Si c'est le cas il est mis en bouteille sans avoir été filtré. Il peut alors rester 20 voire 30 ans et plus en bouteilles. En conséquence il est indispensable de le laisser se reposer lorsqu'on vient de l'acheter, il est aussi obligatoire de le décanter. Il est recommandé d'ouvrir la bouteille une heure avant de le servir, il doit être consommé dans la journée une fois la bouteille ouverte.
Vintage Character	est une mention trompeuse, n'offrant aucune garantie car le vin n'est pas issu d'un millésime unique. Après un élevage de 4 à 6 ans en fût il est filtré et stabilisé par le froid avant la mise en bouteilles.	Single Quinta Vintage	Comme son nom l'indique, il s'agit d'un Porto venant d'un domaine unique, et issu de raisins d'une seule année. Il est donc millésimé mais élaboré les années ne permettant pas un Vintage. L'élaboration du Quinta est semblable à celle d'un Vintage.
Tawny	Peut désigner des produits très divers. Les Tawnies bon marché sont des coupages de portos rouges et blancs. En général Tawny désigne le bon porto courant issu de coupes d'âges et de productions différentes. Il est vieilli en fûts de chêne portugais donnant moins de tannins que le chêne français	Late Bottle Vintage L. B. V.	Comme le Vintage, est élaboré les bonnes années, mais n'est pas tout à fait au niveau de qualité requis pour mériter la mention Vintage. Il est laissé en fût pendant 4 à 6 ans pour accélérer le processus de vieillissement, au cours duquel sa couleur rubis s'éclaircit sans devenir rousse. Il est en général décanté et filtré lors de sa mise en bouteille. Toutefois les meilleurs, capables de supporter un long vieillissement en bouteilles, ne sont pas filtrés.

Aged Tawny ou Old Tawny	Désigne un vin qui a subi un élevage en fûts pendant 10 à 20 ans selon la méthode de « la soléra », avant d'être mis en bouteille. Quatre catégories de vieux Tawny avec indication d'âge 10, 20, 30 et 40 ans ont été agréées par l' I. V. P. En vieillissant le Tawny s'adoucit, perd de l'alcool et s'éclaircit. L'âge optimum se situe autour de 15 ans. Les portugais le boivent rafraîchi. et les français le prennent chambré à l'apéritif.	Crusted Port	C'est un mélange de plusieurs années, embouteillé non filtré après 3 à 4 ans en fût. Un dépôt se forme donc, aussi faut il les décanter avant de le servir. En général il se rapproche plus d'un Vintage que d'un L. B. V.
Colheita	Tawny millésimé, vieilli au moins 7 ans sous bois. Il porte la mention non seulement du millésime mais aussi de l'année de la mise en bouteilles	Garrafeira	Ce type de Porto est rare de nos jours. Vin d'un seul millésime, il est soumis, comme le L. B. V. , à un séjour d'environ 5 ans en fût. A la différence du L.B.V., on le transfère alors en dame-jeanne, ou il va passer 20,30 voire 40 ans. Il est décanté avant sa mise en bouteille.

