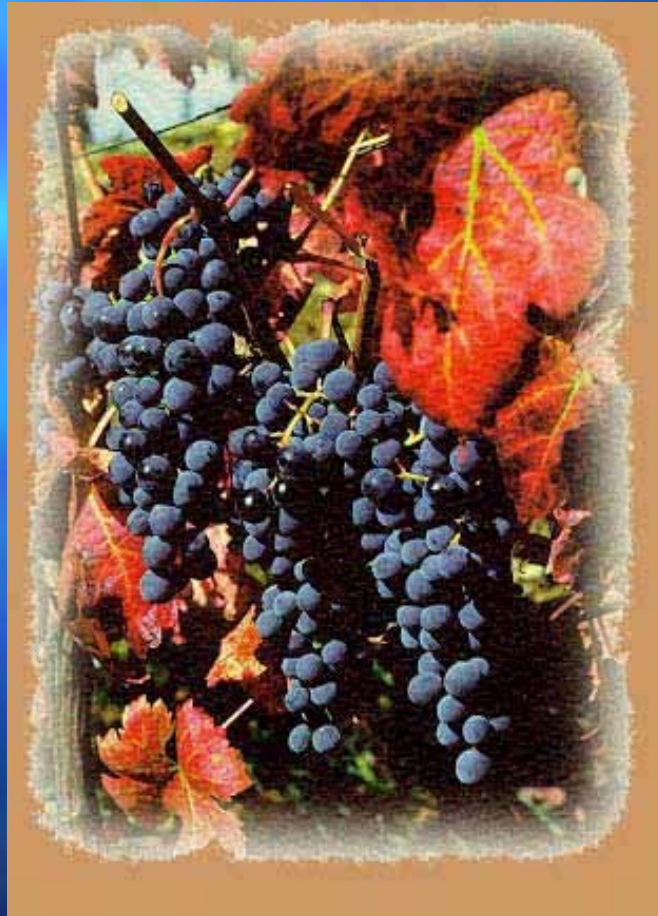
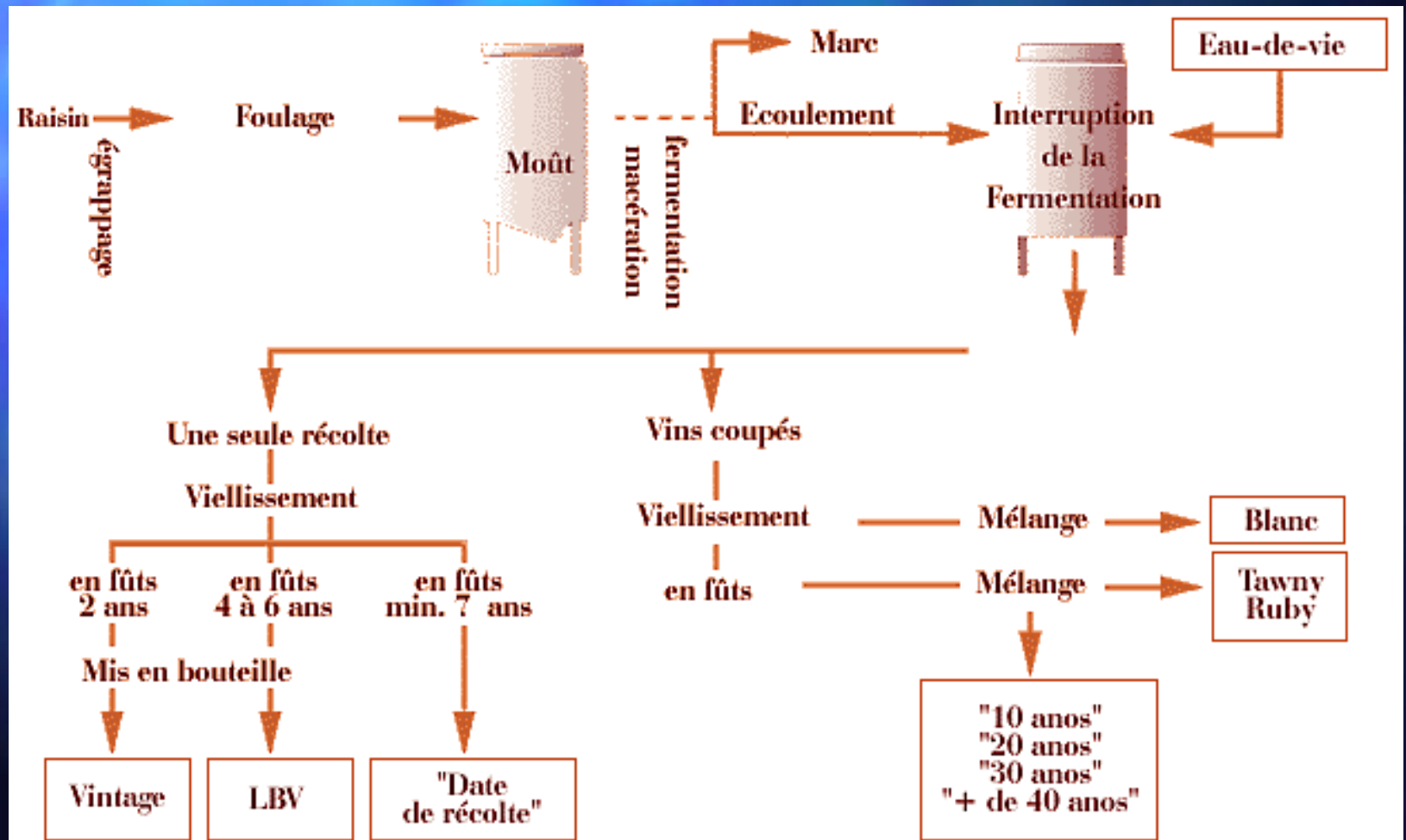


# Porto Vintage

---



# Procédé de vinification et de vieillissement du Vin de Porto



# Vieillessement

---

Dans le cas des *Vintage* et *Late Bottled Vintage* (LBV), le vieillissement se fait au départ dans les fûts, pendant 2-3 ans pour les premiers et 4-6 ans pour les seconds. Après la mise en bouteille, les propriétés du vin se développent considérablement grâce à l'évolution du bouquet dans des conditions d'oxydo-réduction en espace réduit. La longévité de ces vins est très élevée en raison de leur richesse en polyphénols (atteint leur maximum au bout de 20 ans pour les *Vintage* et de 5 ans pour les *LBV*, bien qu'il arrive souvent que cette bonification se prolonge encore quelques années).

Tous les autres types de porto vieillissent dans des conditions d'oxydation variées, moins marquées dans le cas des *Ruby* (qui conservent ainsi leurs couleurs plus ou moins intenses et la vigueur caractéristique des jeunes vins) et plus accentuées dans le cas des *Tawny*, des portos avec date de récolte et de ceux avec indication d'âge. Au fur et à mesure du vieillissement par oxydation, le vin perd de cette âpreté caractéristique, provoquée par les tanins et développe un merveilleux bouquet riche et complexe. La gamme de couleurs varie également beaucoup lors du vieillissement par oxydation. La couleur intense des jeunes vins revêt des tonalités rouge-doré au début et tend finalement vers les nuances dorées, propres aux vieux *Tawny*.

Graham 's  
Malvedos 1988  
Vintage porto

\$ 44,50