

Tempo máximo de guarda e conservação do vinho

Até 1 ano:	⇒ Beaujolais nouveau ou primeur (A rigor, esse vinho mantém a sua tipicidade, pleno aroma e sabor frutado até cerca de 6 meses)
Até 2 anos:	⇒ A maioria dos brancos e alguns tintos brasileiros ⇒ Beaujolais genéricos e vinhos verdes portugueses
Até 3 anos:	⇒ Alguns tintos e brancos europeus (Valpolicella, Chianti comum, Frascati, Lambrusco, etc.) ⇒ A maioria dos tintos e alguns brancos brasileiros ⇒ Espumantes brasileiros ⇒ Rosados
Até 4 anos:	⇒ A maioria dos brancos europeus ⇒ Os melhores tintos brasileiros
Até 7 anos:	⇒ A maioria dos bons tintos europeus ⇒ Alguns dos melhores tintos brasileiros ⇒ Champagnes não safrados
Até 10 anos:	⇒ Champagnes millesimés (datados) ⇒ Alguns grandes brancos europeus (Auslese, Bourgogne, Alsace, Rioja, etc.)
Até 15 anos:	⇒ Alguns grandes tintos europeus (Bordeaux, Bourgogne, Rioja e Douro, etc.)
Até 25 anos:	⇒ Alguns grandes europeus tintos (Bordeaux, Bourgogne, Barolo, etc.) ⇒ Alguns grandes europeus brancos (Sauternes, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Tokay, etc.)
Até 50 anos ou mais:	⇒ Vinhos fortificados (Porto, principalmente os "Vintage", Madeira, Jerez, etc.) ⇒ Safras excepcionais dos grandes tintos e brancos europeus

Fonte: Imigrantes Bebidas