

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Mythic Cellars Mountain Petit Verdot 2022
Vinícola	Mythic Cellars
Safra	2022
País	Argentina
Região	Mendoza
Tipo	tinto
Castas	Petit Verdot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	20 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Mythic Cellars nasceu do sonho do casal americano Peter e Karen Dartley, que se inspirou no mito do Dragão Dourado para criar a bodega em 2012. Na mitologia nórdica, os dragões são zelosos guardiões de grandes tesouros.

Esses tesouros são os vinhedos, localizados em Agrelo e Perdriel, dois dos redutos mais tradicionais para vinhos de alta qualidade em Luján de Cuyo, Mendoza.

100% Petit Verdot, este é um belo exemplo do excelente trabalho da vinícola.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

aromas de frutas vermelhas e negras maduras — cereja, framboesa, mirtilo — acompanhados por notas de especiarias, ervas frescas e um toque terroso



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um vinho de bom corpo, com sabores intensos e bastante foco na fruta; taninos finos e bem polidos, acidez suculenta e um final de boa persistência completam a experiência



CULINÁRIA

CARNES

peixe

crustáceo

ave

suíno

cordeiro

gado

caça

curada

QUEIJOS

frescos

moles

médios

duros

DA TERRA

hortaliças

legumes

cereais

cogumelos

AMIDOS

massas

risotos

polenta

tubérculos

TEMPEROS

pimentas

ervas

especiarias

aromáticos

DOCES

oleoginosas

frutas

sobremesas

chocolate

DESCRIÇÃO

salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos