



CANTINA HELVETICA
DI DANIEL D'ANDREA

AMOR

Ticino DOC | Merlot | 2021



Las uvas se seleccionan en el viñedo, se vendimian a mano y se transportan inmediatamente a la bodega, donde se despalillan y se estrujan en barricas. Utilización de levaduras seleccionadas, fermentación alcohólica larga y maceración pelicular a temperatura controlada para favorecer la extracción de sustancias aromáticas y fenólicas. Varios bazuqueos manuales diarios. Fermentación maloláctica espontánea en barricas nuevas de roble francés de grano fino. Crianza en barricas de 18 a 22 meses. Sin tratamiento de filtrado.

Crianza	18 - 22 meses
Alcohol	14.5%
Acidez total	5.10 g/l
pH	3.53
Azúcares	0.4 g/l
Temperatura de cata	16 - 18° C
Formatos	750 ml / 1500 ml (Magnum), 3000 ml (Jéroboam)

Color	Rojo rubí luminoso, pleno y consistente.
Nariz (perfume)	Intenso y amplio con una sucesión de aromas que recuerdan a bayas silvestres, hierbas, tomillo y romero, especias dulces, vainilla, canela y ligeras notas balsámicas.
Boca (sabor)	Seco, cálido y suave, rico en sabor y fresca equilibrada. El tanino es muy agradable y está perfectamente integrado. Equilibrado, rico y persistente con retrogusto afrutado, ahumado y especiado.





CANTINA HELVETICA
DI DANIEL D'ANDREA

DINERO

Ticino DOC | Chardonnay | 2021



Las uvas se seleccionan en el viñedo, se vendimian a mano y se transportan inmediatamente a la bodega, donde se despalillan y se estrujan. Maceración pelicular durante 12 horas a 5°C para favorecer la extracción de sustancias aromáticas. Utilización de levaduras seleccionadas, fermentación alcohólica lenta a bajas temperaturas y fermentación maloláctica espontánea en barricas de roble francés de grano muy fino. Maduración "sur lie" durante 6 meses, con varios "bâtonnages" manuales. Crianza en barricas durante 10 meses. Estabilización en frío, sin filtración.

Crianza	10 meses
Alcohol	13.3%
Acidez total	6.60 g/l
pH	3.60
Azúcares	0.1 g/l
Temperatura de cata	10 - 12° C
Formato	750 ml

Color Color pajizo, consistente y cristalino.

Nariz (perfume) Intenso, complejo, con notas de bergamota, cítricos, pomelo, mermelada de naranja, vainilla, cacahuete tostado, corteza de pan y ligeros toques de miel de flores de Zagara.

Boca (sabor) Excelente equilibrio gustativo, seco y suave con agradable frescor y sabrosura. Persistente con retornos aromáticos, cítricos y tostados.





CANTINA HELVETICA
DI DANIEL D'ANDREA

SALUD

Ticino DOC | Merlot | 2021



Las uvas se seleccionan en el viñedo, se vendimian a mano y se transportan inmediatamente a la bodega, donde se despalillan y se estrujan en depósitos de acero inoxidable. Utilización de levaduras seleccionadas, fermentación alcohólica larga y maceración pelicular a temperatura controlada para favorecer la extracción de sustancias aromáticas y fenólicas. Varios bazuqueos manuales diarios. Fermentación maloláctica espontánea en barricas nuevas y de segundo paso de roble francés de grano fino. Crianza en barricas durante 18 meses. Sin tratamiento de filtrado.

Crianza	18 meses
Alcohol	14.5%
Acidez total	5.30 g/l
pH	3.60
Azúcares	0.3 g/l
Temperatura de cata	16 - 18° C
Formatos	750 ml / 1500 ml (Magnum), 3000 ml (Jéroboam)

Color Color rojo rubí claro, con reflejos ligeramente granates.

Nariz (perfume) Aromas intensos de bayas, mermelada de ciruela, especias dulces, canela, cardamomo, chocolate y vainilla.

Boca (sabor) Seco, suave, fresco, con taninos aterciopelados y buen sabor. Un vino muy agradable, equilibrado y armonioso. Persistente con un final afrutado y ligeramente amaderado.





CANTINA HELVETICA
DI DANIEL D'ANDREA

SUERTE

Ticino DOC | Rosato di Merlot | 2022



Las uvas se seleccionan en el viñedo, se vendimian a mano y se transportan inmediatamente a la bodega, donde se despalillan y se estrujan en depósitos de acero inoxidable. Maceración pelicular durante 5 horas a 12 °C para favorecer la extracción de sustancias aromáticas. Utilización de levaduras seleccionadas, fermentación alcohólica lenta a bajas temperaturas y fermentación maloláctica espontánea en barricas nuevas de roble francés de grano muy fino. Crianza en barricas durante 6 meses. Estabilización en frío, sin filtración.

Crianza	6 meses
Alcohol	13.2%
Acidez total	5.50 g/l
pH	3.44
Azúcares	0.1 g/l
Temperatura de cata	12 - 14° C
Formato	750 ml

Color Color rosa anaranjado, con reflejos salmón, cristalino y consistente.

Nariz (perfume) Intenso, complejo con notas de fresa silvestre, frambuesa, vainilla, almendra tostada y especias dulces.

Boca (sabor) Seco, cálido, suave y con buena frescura. Tanino sedoso y buena mineralidad. Equilibrado y persistente con un retrogusto tostado y anaranjado.





CANTINA HELVETICA
DI DANIEL D'ANDREA

VIVA LA VIDA

Ticino DOC | Merlot, Bondola y Cabernet Franc | 2021



Las uvas se seleccionan en el viñedo, se vendimian a mano por separado y se transportan inmediatamente a la bodega, donde se despalillan y estrujan en depósitos de acero inoxidable. Utilización de levaduras seleccionadas, fermentación alcohólica larga y maceración pelicular a temperatura controlada para favorecer la extracción de sustancias aromáticas y fenólicas. Varios bazuqueos manuales diarios. Fermentación maloláctica espontánea en barricas nuevas y de segundo paso de roble francés de grano fino. Crianza en barricas durante 12 meses. Sin tratamiento de filtrado.

Crianza	12 meses
Alcohol	13.8%
Acidez total	5.50 g/l
pH	3.65
Azúcares	0.5 g/l
Temperatura de cata	15 - 17° C
Formato	750 ml

Color Rojo rubí claro, con reflejos ligeramente granates.

Nariz (perfume) Bayas, grosellas, arándanos, notas ligeramente herbáceas y boisé que evolucionan hacia notas de cacao y tostado con el tiempo.

Boca (sabor) Suave, fresco, jugoso y envolvente, con taninos bien definidos pero aterciopelados. Buena acidez. Un vino muy agradable, equilibrado y armonioso. Persistente con un final afrutado.

