

Andes

ECHO



Desde la Cordillera de los Andes hasta la fresca costa del Pacífico, la búsqueda de ECHO es combinar perfectamente cada vino con su propia denominación única, reflejando la frescura y singularidad de Chile en cada botella.

CARMENÈRE

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color: rojo carmín con visos azulados intensos. Aroma: nariz intensa, con notas a mora y grosella junto a hojas de cocina, como laurel y especias, acompañadas por el aporte que realiza la madera, la que entrega notas a chocolate, coco y un leve tostado. Sabor: gran cuerpo con amables taninos, acidez media, jugoso y frutal final.

MARIDAJE

Carnes rojas y blancas a la parrilla, pasta con salsas a base de carne, comida china, empanadas chilenas.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

95% Carmenère
5% Alicante Bouschet

2020

Valle Central

13.5%

15 - 18 °C
59 - 64 °F





Andes ECHO

Desde la Cordillera de los Andes hasta la fresca costa del Pacífico, la búsqueda de ECHO es combinar perfectamente cada vino con su propia denominación única, reflejando la frescura y singularidad de Chile en cada botella.

PINOT NOIR

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color: rojo rubí brillante. Aroma: intensa nariz donde frutillas, frambuesas, cerezas al marrasquino y pétalos de rosa blanca predominan, acompañadas de notas a tabaco, canela y pimienta de jamaica, fruto de la influencia de la madera. Sabor: de cuerpo medio y acidez media-alta, la boca es muy frutal, concordante a lo sentido en nariz, con un fondo de hierbas aromáticas secas y persistente final.

MARIDAJE

El Pinot Noir es una gran elección para acompañar todo tipo de pastas, sushi, mariscos y pescados suaves. Es además excelente para acompañar platos servidos con pesto.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

90% Pinot Noir
5% Malbec
5% Syrah

COSECHA

2020

REGIÓN

Valle Central

ALCOHOL

13.5%

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

13 - 15 °C
55 - 59 °F

