

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.

CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color: rojo burdeos profundo. Aroma: nariz con predominancia de frutos rojos y negros maduros como ciruela, frutilla y arándanos, con ligeros toques a hierbas secas que se complementan con los aromas entregados por la madera, como chocolate, café y vainilla. Sabor: un cuerpo firme y estructurado, pero de taninos amables caracterizan este vino, que se complementa con el carácter frutal en boca y de persistente final.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar carnes blancas, carne de animales silvestres, carnes rojas y asadas.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

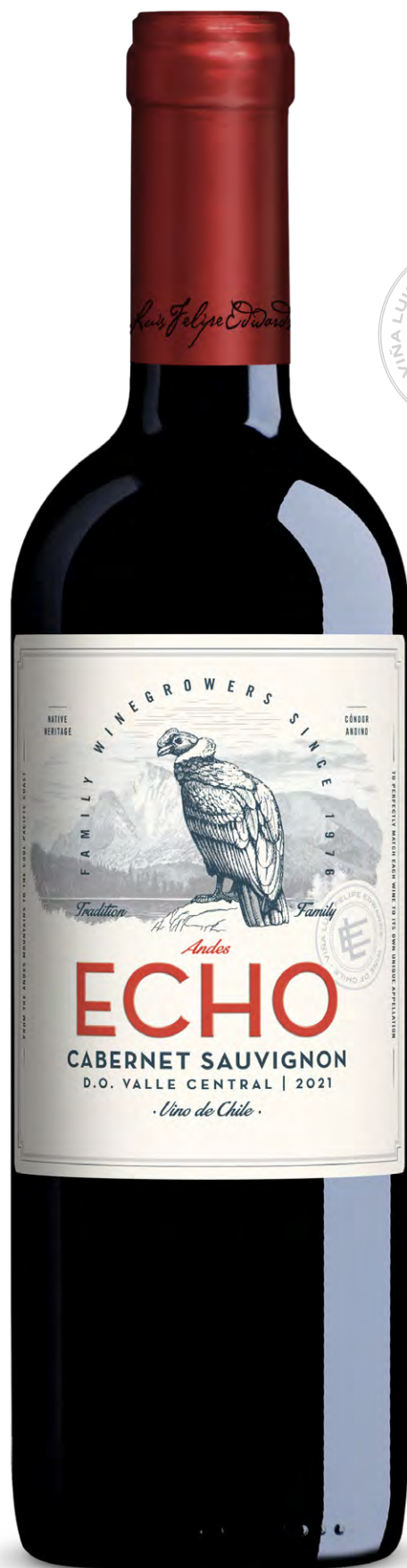
85% Cabernet Sauvignon
10% Alicante Bouschet
5% Cabernet Franc

2021

Valle Central

13%

15 - 18 °C
59 - 64 °F





Andes ECHO

Desde las cumbres de la Cordillera de los Andes, hasta la fría costa del Océano Pacífico, atravesando Chile desde el desierto de Atacama hasta el Estrecho de Magallanes, nació la inspiración para crear Echo, un vino que es el reflejo de un país como ningún otro: flora y fauna únicas, gente sorprendente y lugares excepcionales. Echo es el llamado a descubrir la experiencia de la vida en el sur del mundo. Echo es la esencia de Chile en cada botella.

SAUVIGNON BLANC

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color amarillo suave, con reflejos verdosos, este vino se muestra con un color vivo y brillante. Nariz intensa donde destacan frutas tropicales, frutas cítricas y leves notas de hierba. En boca posee una acidez media-alta, lo que otorga frescura a este vino.

MARIDAJE

Ideal servir solo o con pescado, mariscos y ensaladas.

PALADAR



UVAS

100% Sauvignon Blanc

COSECHA

2021

REGIÓN

Valle Central

ALCOHOL

12%

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

7 - 10 °C
45 - 50 °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 GRIGIO

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color amarillo suave y brillante. En nariz presenta aromas de fruta blanca, destacando la pera de agua, manzana y membrillo. Es un vino fresco, de cuerpo medio con una acidez media-alta.

MARIDAJE

Ostras, pescado y ensaladas.

PALADAR



UVAS

85% Pinot Grigio
15% Semillón

COSECHA

2021

REGIÓN

Valle Central

ALCOHOL

12.5%

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

7 - 10 °C
45 - 50 °F

