



. Fauna .
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.

CABERNET SAUVIGNON

NOTAS DE CATA

Color rojo granate. En nariz, presenta aromas a frutas rojas y negras maduras, sutiles notas a hierbas secas y toques de chocolate, café y vainilla. La boca es firme y estructurada, con taninos suaves, acidez media y frutal final.

MARIDAJE

Ideal para disfrutar solo o acompañado con carnes a la parrilla o pastas.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

85% Cabernet Sauvignon
10% Shiraz
5% Cabernet Franc

COSECHA

2022

REGIÓN

Valle Central

ALCOHOL

13%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

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.

SYRAH

NOTAS DE CATA

Color: rojo granate intenso. Aroma: frutas negras maduras como mora y flores como violeta y lavanda, acompañadas con notas especiadas como pimienta negra y canela, complementadas con toques a coco, vainilla y moka. Sabor: boca de gran volumen, con taninos son finos y persistentes

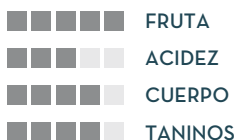
MARIDAJE

Ideal acompañamiento de carnes rojas, blancas y platos suavemente condimentados.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en Americano.

PALADAR



UVAS

85% Shiraz
15% Petite Shiraz

COSECHA

2022

REGIÓN

Valle Central

ALCOHOL

13%

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

15 - 18 °C
59 - 64 °F





. Fauna . *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.*

CARMENÈRE

NOTAS DE CATA

Color rojo granate con visos púrpuras. En nariz, presenta aromas a frutas negras maduras, hierbas, especias y toques a coco, chocolate y madera tostada. La boca es de amplio cuerpo con amables taninos, acidez media y frutal final.

MARIDAJE

Ideal para acompañar diferentes tipos de carnes rojas, blancas y pastas.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

90% Carmenère
10% Alicante Bouschet

2022

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.

CHARDONNAY

NOTAS DE CATA

Color amarillo brillante. Marcados aromas a frutas de pulpa blanca y flores, con sutiles notas de caramelo y productos lácteos. En boca se presenta como un vino fresco, con una agradable acidez y buena persistencia

MARIDAJE

Ideal para servir solo o con pollo, pescados y una variedad de ensaladas.

TIEMPO EN MADERA

1 mes en roble Francés.

PALADAR



UVAS

100% Chardonnay

COSECHA

2022

REGIÓN

Valle Central

ALCOHOL

12%

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

10 - 13 °C
50 - 55°F

