



Cerros de
Valparaíso,
Chile

ECHO

GRAN RESERVA

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

Vino de color rojo rubí, nariz compleja e intensa donde predominan los aromas de frutas rojas y negras frutilla, mora y arándano combinadas con notas a cedro y tabaco propias de la crianza en roble francés y americano. En boca es elegante, de taninos redondos y paladar medio, entregando un final agradable y largo.

MARIDAJE

Combina especialmente con carnes rojas y quesos maduros.

TIEMPO EN MADERA

10 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

85% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc
5% Shiraz

2020

Valle de Colchagua

14,5%

15 - 18°C
59 - 64 °F





Andes ECHO

GRAN RESERVA

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

De profundo color rojo violeta, este carmenère muestra una aromática expresión varietal donde destaca notas frutales maduras y frescas tipo mora, arándanos e higos, además de otras especiadas a pimienta blanca y cedro. Su guarda de 10 meses en madera francesa aportan un suave toque tostado. En boca es sedoso y equilibrado. Su estructura de taninos suaves entrega un final prolongado y elegante.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar platos de la cocina hindú, champiñones, suave curry de coco, stroganoff, lomo, carne a la parrilla, empanadas, comida china.

TIEMPO EN MADERA

10 meses en barricas de roble francés.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

90% Carmenère
10% Syrah

2020

Valle de Colchagua

14.5%

15 - 18 °C
59 - 64 °F

