



Andes ECHO

RESERVA ESPECIAL

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

De color rojo profundo y nariz intensa de perfil frutal bien balanceada, con notas a especias donde destacan ciruelas, frutilla y clavo de olor. Posteriormente surgen descriptores provenientes de su paso por madera, en boca presenta taninos maduros y jugosos junto a una refrescante acidez. Persistencia media a alta. Agradable y redondo final de boca.

MARIDAJE

Especial con carnes, quesos suaves y salsas no tan picantes.

TIEMPO EN MADERA

6 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

85% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc
5% Syrah

2020

Valle de Colchagua

14%

15 - 18 °C
59 - 64 °F





Andes ECHO

RESERVA ESPECIAL

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 rubí profundo. Nariz con notas especiadas y frutales como pimienta negra y blanca, cedro, ciruela y mora. Además de leves notas tostadas que recuerdan su paso por madera. En boca es suave, de taninos presentes y sedosos, bien balanceados con la textura y jugosidad del vino. De persistencia alta con buen final de boca.

MARIDAJE

Este vino es perfecto para acompañar pastas, pollo, carnes blancas, pizza, comida china y empanadas.

TIEMPO EN MADERA

6 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

90% Carmenère
10% Syrah

2020

Valle de Colchagua

14%

15 - 18 °C
59 - 64 °F

