



Andes ECHO SILVESTRE

*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

De color rojo profundo y nariz intensa de perfil frutal bien balanceada, con notas a especias donde destacan frutilla, cerezas, pimienta negra y cedro. 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

Acompañamiento perfecto para carnes de res y costillar de cerdo entre otros.

TIEMPO EN MADERA

6 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

85% Cabernet Sauvignon
15% Shiraz

COSECHA

2021

REGIÓN

Valle de Colchagua

ALCOHOL

14%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

15 - 18°C
59 - 64 °F





Andes ECHO SILVESTRE

*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 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 sedosos, elegante textura y jugosidad.

MARIDAJE

Acompañamiento perfecto para carnes rojas, pastas y comidas picantes.

TIEMPO EN MADERA

6 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

90% Carmenère
10% Malbec

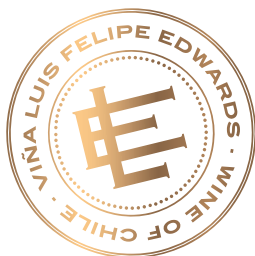
2021

Valle de Colchagua

13,5%

15 - 18°C
59 - 64 °F





Andes
ECHO
RESERVA ESPECIAL
CHARDONNAY



NOTAS DE CATA

Color amarillo dorado brillante y limpio. Nariz de intensidad media alta, presenta notas florales y fruta de pulpa blanca que se balancea muy bien con las notas entregadas por el roble, (caramelo, vainilla, coco y barquillo). En boca tiene un buen volumen en boca acompañado de un balanceado nivel de azúcar y acidez, es un vino de agradable y persistente final.

MARIDAJE

Este Chardonnay armoniza perfectamente con pescados tales como Salmón, Lenguado, Corvina, crustáceos como Camaron, Langosta o pastas con distintas salas cremosas.

TIEMPO EN MADERA

6 meses en roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

100% Chardonnay

COSECHA

2021

REGIÓN

Colchagua Costa

ALCOHOL

13,5%

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

10 - 13°C
50 - 55 °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.

PINOT GRIGIO

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color amarillo suave y brillante. En nariz presenta aromas de fruta fresca, 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

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

85% Pinot Grigio
15% Semillón

2021

Valle del Maule

12.5%

7 - 10 °C
45 - 50 °F

