



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.

Brut

NOTAS DE CATA

De burbujas pequeñas y persistentes, en este Brut Rosé se destacan notas a frutillas, frambuesas y sutiles notas florales. Su boca, de entrada suave, esta apoyada con la cremosidad de su burbuja y acompañado por su acidez equilibrada y refrescante

MARIDAJE

Perfecto como aperitivo en cualquier ocasión o para acompañar mariscos, sushi, ensaladas y postres.

METODO

Charmat

AZUCAR

10,0 g/l

UVAS

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA
ADECUADA
PARA SERVIR

85% Chardonnay
15% Pinot Noir

N/V

Colchagua Costa

12,5%

Servir Frío
7- 10°C
45 - 50 °F

PREMIOS

90 Puntos Descorchados





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.

Rosé

NOTAS DE CATA

De burbujas pequeñas y persistentes, en este Brut Rosé se destacan notas a frutillas, frambuesas y sutiles notas florales. Su boca, de entrada suave, esta apoyada con la cremosidad de su burbuja y acompañado por su acidez equilibrada y refrescante.

MARIDAJE

Se puede disfrutar solo o acompañado de peces de carne blanca, mariscos o pastas suaves.

METODO

Charmat

UVAS

COSECHA

REGION

ALCOHOL

TEMPERATURA
ADECUADA
PARA SERVIR

85% Pinot Noir
15% Chardonnay

N/V

Chile

12,5%

Servir Frío
7- 10°C
45 - 50 °F

AZUCAR

11,0 g/l

PREMIOS

90 Puntos Descorchados





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.

Moscater

NOTAS DE CATA

Color dorado pálido, con presencia de burbujas finas y persistentes. En boca presenta una acidez equilibrada que armoniza con su dulzura elegante. En la nariz trae notas florales y de uva fresca, con un ligero toque de damasco y frutas cítricas.

MARIDAJE

Armoniza perfectamente con aperitivos a base de quesos azules, almendras tostadas y frutas secas, excelente opción para saborear con tortas a base de manzana y canela y panqueques con miel o almíbar de frutas rojas.

METODO

Charmat

AZUCAR

9,0 g/l

UVAS

100% Moscater

COSECHA

N/V

REGION

Chile

ALCOHOL

9,0 %

TEMPERATURA ADECUADA PARA SERVIR

Servir Frío
7- 10°C
45 - 50 °F

