



GRAZIE MILLE

VINOS DE DISEÑO

01

QUIENES SOMOS





GRAZIE MILLE

VINOS DE DISEÑO

Porque todo sueño alcanzado tiene un origen y una historia, queremos contarte la de Grazie Mille.

GRAZIE MILLE

VINOS DE DISEÑO

GRAZIE MILLE nace en La Consulta, Valle de Uco, con el sueño de dos amigos; Fernando y Leandro. Dotados de aprendizaje e historias, comparten una misma pasión: el vino y la amistad.



Con un viñedo que cumplió los 100 años a los pies de la Cordillera de los Andes, enmarcamos nuestros vinos de diseño, como exponentes y protagonistas absolutos. Este proyecto de enoturismo , surge en un momento internacional complejo, donde las personas no se pueden abrazar. **GRAZIE MILLE** es una experiencia, es la búsqueda constante de la felicidad, es todo aquello que sentimos importante en la vida. Los grandes placeres y los pequeños detalles.





Misión

Elaborar y diseñar vinos de alta calidad enológica, siendo fieles a nuestras raíces, nuestra cultura por el trabajo en equipo y nuestra filosofía de respeto por la naturaleza y la sustentabilidad de los recursos de nuestro terruño, la Consulta, Valle de Uco. Las bondades de la conjunción entre clima y los suelos de la región, el agua que nace de la Cordillera de los Andes y los 100 años de historia de nuestros viñedos, nos permiten desde la amistad, gratitud y el respeto, ofrecer momentos inolvidables de aromas y sabores en un marco único y natural.



Visión

Dar a conocer nuestros vinos de diseño al mundo. Fieles a las innovaciones tecnológicas que nos permiten mantener estándares de calidad altos y sustentables en el tiempo, y comprometidos como espacio enoturístico, perseguimos como objetivo fundamental, brindar satisfactorias experiencias a quienes nos elijan, cuidando celosamente la esencia y valores del lugar.



Filosofía

El espíritu de Grazie Mille es el agradecimiento, basado en la fortaleza de sus fundadores por el amor a la vida, el respeto al trabajo y la ilusión de hacer de lo sencillo la Felicidad. El buen vivir, la magia de los buenos momentos y las emociones de aquellos que comparten nuestra filosofía junto a la deconstrucción de la vida entre familia y amigos, son el motivo de cada paso alcanzado.

Te presentamos a:

- Fernando Spigatin
- Leandro Rodriguez



Fernando Spigatin

Winemaker. De familia de viticultores y con muchos años de experiencia en la industria del vino.



Leandro Rodriguez

Empresario, amante del buen vivir y gran compañero de sueños.

**GRAZIE
MILLE**

VINOS DE DISEÑO



Fernando
Spigatin

WINEMAKER

WINEMAKER



Fernando Spigatin

"Grazie Mille se origina en mis raíces, mis pasiones y mis anhelos, en la búsqueda constante de la felicidad comprendiendo que con amor, esfuerzo y constancia todo trasciende. Reflexiono mi presente, miro mi historia con nostalgia y agradezco a todos los que acompañan mi camino fundiendo nuestras almas en un eterno abrazo".



Leandro
Rodriguez

EMPRENDEDOR



Leandro Rodriguez

"Soy un emprendedor, amante del buen vivir y gran compañero de sueños. Aporto todo mi conocimiento empresarial, comercial y social abriendo caminos sólidos a Grazie Mille".

02

NUESTRO VIÑEDO



Geografía del Viñedo: La Consulta, San Carlos, Mendoza.

Región Sur del Valle de Uco, delimitada por el río Tunuyán. Se ubica entre los 950 a 1200 msnm. De origen aluvial. Clima árido, promedio/año 250mm de precipitaciones. Caracterizada, por la diversidad de suelos q otorgan diferencias cualitativas a sus vinos. La geología diversa de la Cordillera de los Andes, en la formación del Cono Aluvial, caracteriza al Valle de Uco por no poseer pre-cordillera a lo largo de toda la extensión de los Andes (7000 Km). En su formación, el agua que fluyó fue arrastrando en su paso sedimentos minerales y rocas que hoy conforman sus característicos suelos. La sección de suelo de La Consulta, son limosos, arenosos y con menor cantidad de piedras.



Paraje Altamira

En Paraje Altamira, se observa claramente grandes rocas y piedras redondeadas de diferentes tamaños recubiertas de Calcio (Caliza), que constituyen sus suelos, típico de la parte inicial del Cono Aluvial., Esta conjunción entre características del suelo y condiciones climáticas, distinguen cualitativamente a sus uvas, y caracterizan sus vinos que la definen y diferencian de otras regiones.



Pampa El Cepillo

En Pampa El Cepillo, sus suelos son más profundos, arenosos y con menor cantidad de piedras. Esta planicie se destaca por ser una de las zonas más frías del Valle, en disposición sur-este del Paraje Altamira. Esta conjunción entre características del suelo y condiciones climáticas muy frías, distinguen cualitativamente a sus uvas, y caracterizan.



03

NUESTROS VINOS



Amistad

*Dicen que hay distancias,
pero la amistad no
obedece a esa regla.
Cuando la amistad reúne,
surge esa magia y
comprobamos que todo
está intacto: el abrazo, la
sonrisa, la mirada. .*



En nuestros vinos AMISTAD, apreciamos llamativos colores. Intensos aromas resaltan tipicidades frutales y florales dejando al descubierto su origen varietal que lo definen como tal. Denotan equilibrada acidez y estructura, llenando todo el paladar de sabor, con un final persistente y pleno lleno de bondades auténticas.

GRAZIE MILLE

VINOS DE DISEÑO

Amistad



White Blend

Assamblage de blancas, cada varietal que componen n uestro White Blend Amistad, aportan frescura y personalidad salvaje. Aromas Frescos y colores brillantes, de buen equilibrio y excelente acidez. Composición: Semillon - Sauvignon blanc - torrontés.



Malbec

Nuestro Malbec Amistad maduró en barricas de roble usadas, durante 6 meses. Este paso permite otorgarle a este Malbec, elegancia y estructura, sin dejar atrás la fruta y frescura de su origen.



Cabernet Sauvignon

Nuestro Cabernet Sauvignon Amistad maduró en barricas de roble usadas, durante 6 meses. Este paso permite otorgarle a este Cabernet Sauvignon, elegancia y armonía, sin dejar atrás la estructura y carácter de su origen varietal.

Libertad

El camino de la libertad no es fácil. Es todo un reto. Es el momento en que dejamos de lado la comodidad y nos adentramos en nuestro propio bosque para abrir nuestro propio sendero.



En nuestros vinos Reserva LIBERTAD, se destaca su naturaleza mineral, su terroir de origen, Valle de Uco Sur. Sus atractivos destellos coloridos, sus aromas intensos, junto a su paso por el roble francés, los hace sedosos, seductores y complejos, sin dejar librado al azar su estructural carácter. Al beberlos dejan una sutil y armónica sensación de elegancia.

GRAZIE MILLE

VINOS DE DISEÑO

Libertad



Malbec Reserva

Libertad Malbec es de color violeta intenso, con destellos rojos y negros, haciendo referencia a su origen varietal. Invade con aromas intensos de fragancias ahumadas, chocolate, propias de su paso por el roble francés y el dulzor de mermeladas de ciruelas denotando autenticidad. Su boca nos transporta a lo mineral y salvaje, con equilibrada acidez y final redondo y elegante.



Cabernet Franc Reserva

Nuestro Varietal Reserva Cabernet franc, presenta un color rojo rubí, con destellos morados brillantes. Notas a frutas frescas como la cereza y la mora se entremezclan, con especias y aromas ahumados propios del aporte de su estadia anual en barricas de roble francés. De paladar intenso y profundo, aparecen sus notas especiadas y sus taninos dulces y redondos, dando armonía y complejidad a este típico exponente de La Consulta.



Select Blend Reserva

Cada uno de los cuatro componentes de este Select, se elabora por separado. Maduran en barricas de roble francés durante 12 meses. Este tiempo de contacto sumados a la expresión varietal de cada componente, otorga complejidad, personalidad y elegancia, guardando celosamente su estilo de vino assamblage. Lo componen: Malbec + Merlot + Syrah + Cabernet Sauvignon.

Design

Llegar a la cima es la satisfacción de haber vencido los temores y el confort. Llegar a la cima es sobreponerse, es tenacidad y superación.



Sus cuatro componentes de gama, van definidos por su alma y estirpe elegante, noble. De fuerte personalidad, poseen colores, aromas y sabores distinguidos. La conjunción de terroir, variedad, clima y un meticuloso cuidado en su elaboración, nos llevan a diseñar estos vinos, para aquellos momentos únicos, personales, íntimos, persistiendo en nuestras bocas y nuestros recuerdos como aquellos instantes memorables e infinitos.

GRAZIE MILLE

VINOS DE DISEÑO

Design



Pinot Noir Gran Reserva

Dando identidad a su estirpe su color es rojo claro brillante, limpio. Aromas de frutos rojos mezclados con hierbas silvestres, que le otorgan frescor típico de los bosques patagónicos, le dan complejidad. En boca aparecen los ahumados y especiados del roble, el cuero mojado y los sabores terrosos lo hacen personal y elegante. De acidez media, y escasa tanicidad, redondo en boca. Acabado sedoso, elegante, refinado y sutil.



Malbec Gran Reserva

Este vino de diseño, es nuestra máxima expresión de terroir, con colores violetas intensos y destellos negros, dando lugar a su origen mineral de Altamira. De aromas florales intensos, salvaje, piedra y tierra húmeda, se cruzan, con hierbas y ahumados de madera. En boca aparecen sus típicas notas de frutas como la ciruela y la mora, con el dulzor propio de sus taninos sinergizados con los del roble que aportan nuestras selectas barricas. Lo distingue su elegancia, su final de equilibrada acidez y redondez en boca. Acabado sedoso, elegante, pleno y mineral.

Design



Merlot Gran Reserva

Nuestro Gran Merlot, es de color rojo intenso, con destellos bermellón. En nariz encontramos fragancias especiadas, salvajes, se expresan flores y frutas propias de su estirpe varietal. En boca aparecen notas de mermeladas, frutilla y frambuesa, entremezcladas con el caramelo tostado del azúcar y las especias ahumadas, devenidas de su paso durante 15 meses en barricas de roble francés. Su equilibrada acidez, su intenso y profundo final de boca y su elegancia, describen la fineza de este vino.



Blend Gran Reserva

Rojos, negros, morados se mezclan dando un color intenso, brillante y atractivo. En nariz aparece de inmediato una explosiva expresión de fragancias de frutos rojos y mezclas de especias y mermeladas. Dulces y presentes taninos armoniosos, en simbiosis con los taninos aportados por el roble francés en su paso durante 15 meses lo definen con gran cuerpo complejidad y elegancia con un acento mineral que deja ver su origen de piedra. Composición de Corte/Blend: Malbec + Syrah + Merlot + Ancellotta.