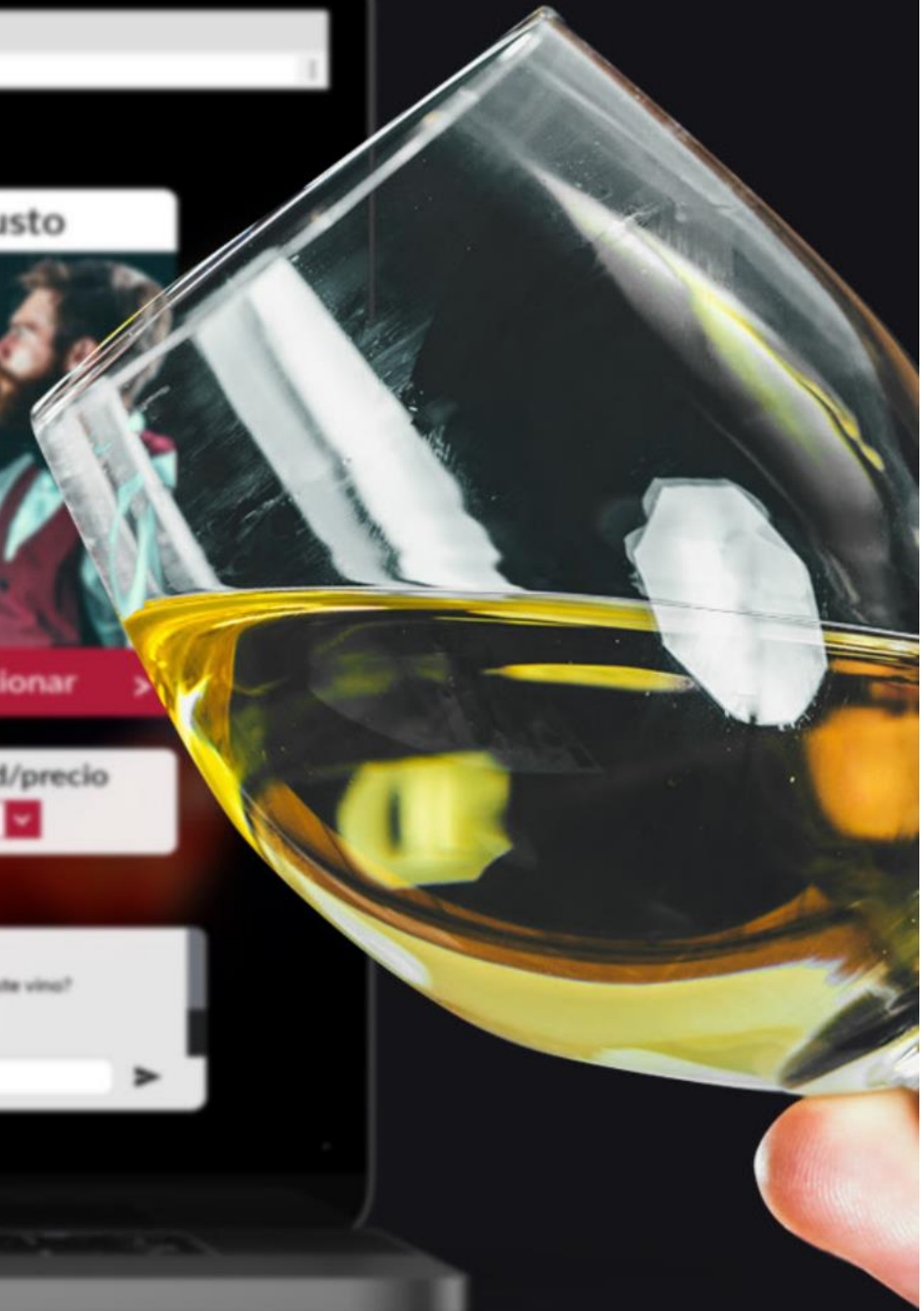
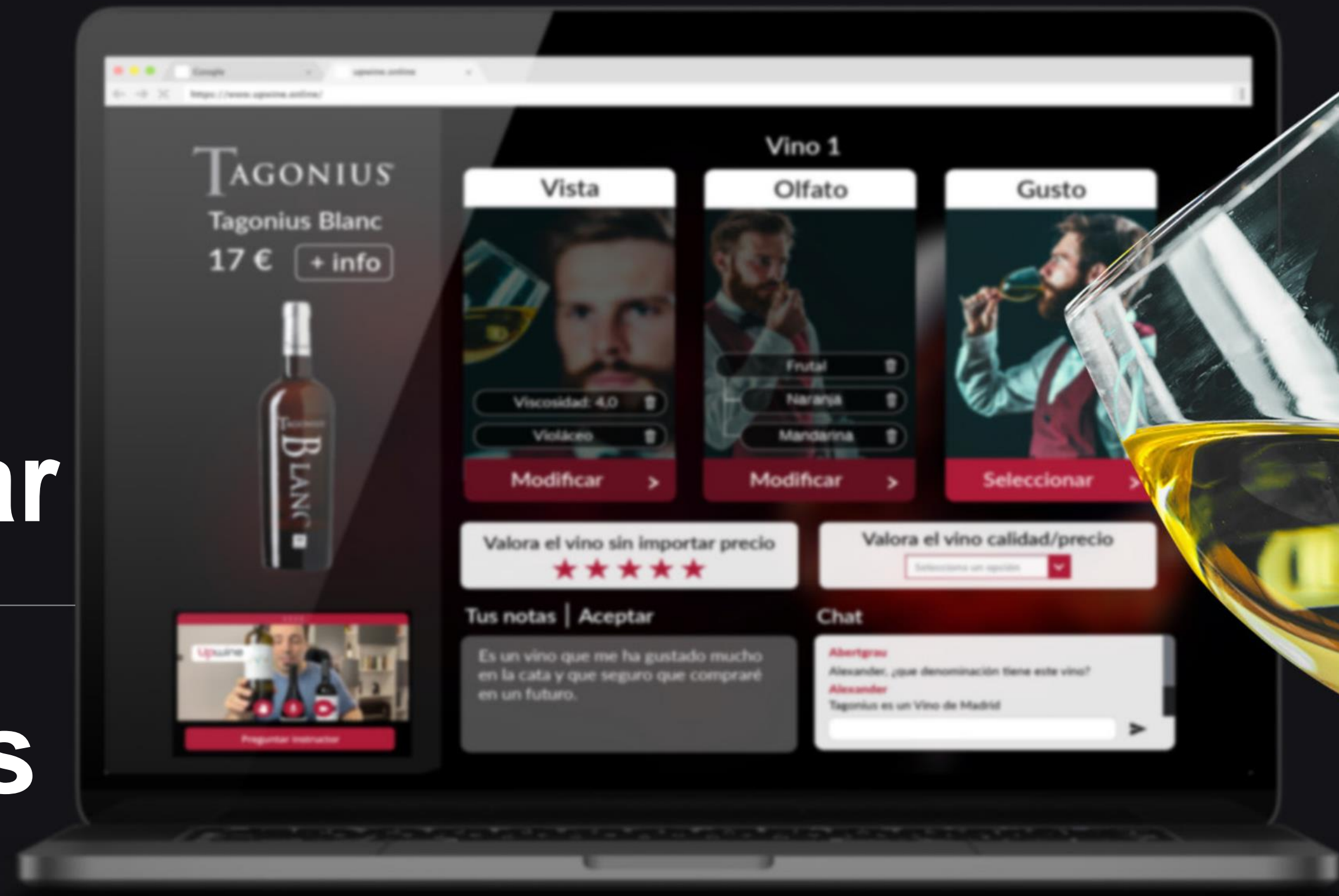


Martes, 15 de Noviembre de 2022

Upwine

Como conectar
con tus
consumidores
con Upwine



PTV
PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

sisviti
MAD

¿Quiénes somos?

STARTUP TECNOLÓGICA LIDER EN CATAS DE VINO

Upwine Smart Tasting ha desarrollado una plataforma para facilitar la gestión de las catas del sector vinícola.

Transformamos la tradicional venta de vino online y presencial, en innovadoras experiencias de usuario.



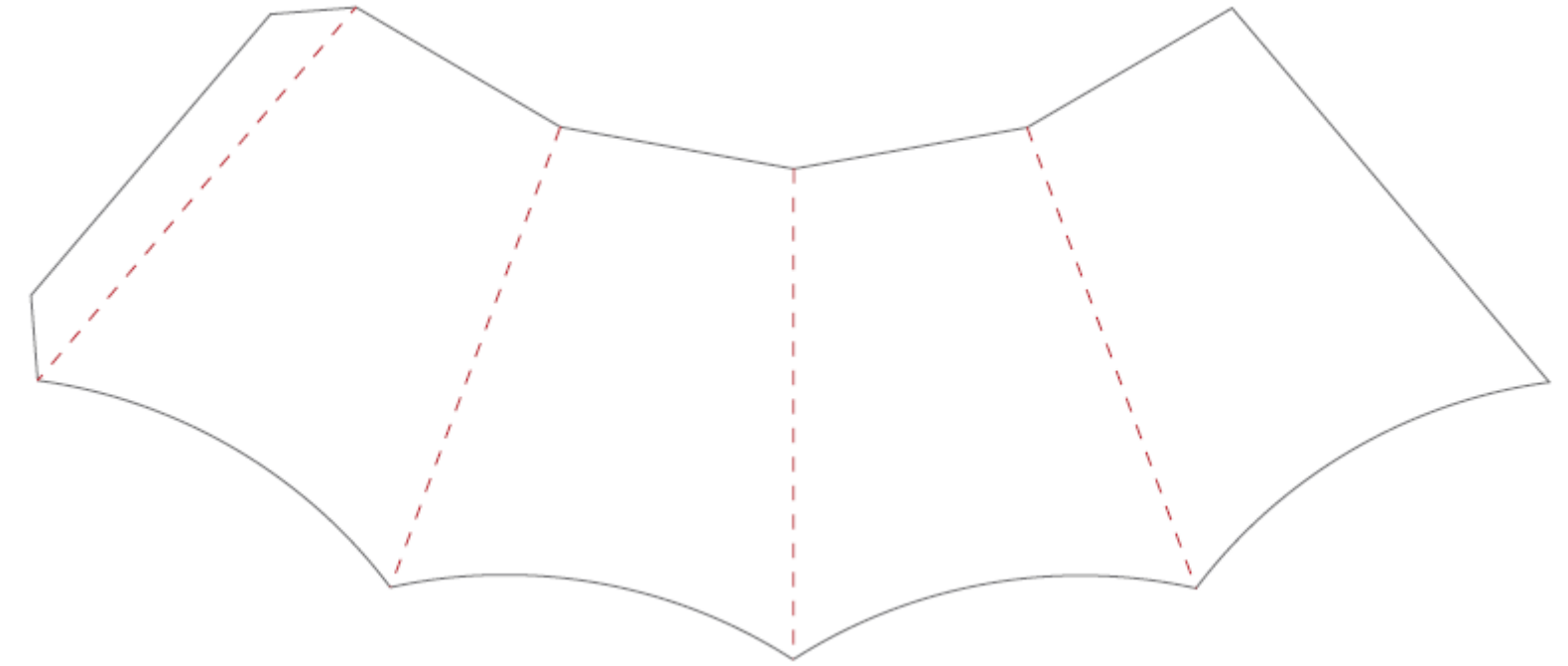
¿Qué ofrecemos?



SIN MODIFICAR ETIQUETAS DE LA BOTELLA DEL VINO



DISEÑOS PERSONALIZADOS



QR etiquetas mobile

OFRECER EXPERIENCIAS A CAMBIO DE DATOS

Upwine
a tu aire

1
Se incorpora una etiqueta con un código QR a la botella o pack de vinos

2
Cliente escanea código QR



3

Automáticamente se accede a la ficha de valoración de vino

4

Video del sommelier y muestras datos mientras se puede valorar el vino desde el propio móvil

5

Se registran los datos en el perfil de usuario



6

BODEGA

Proceso de tratamiento de datos para recomendación personalizadas o estudios de mercado.

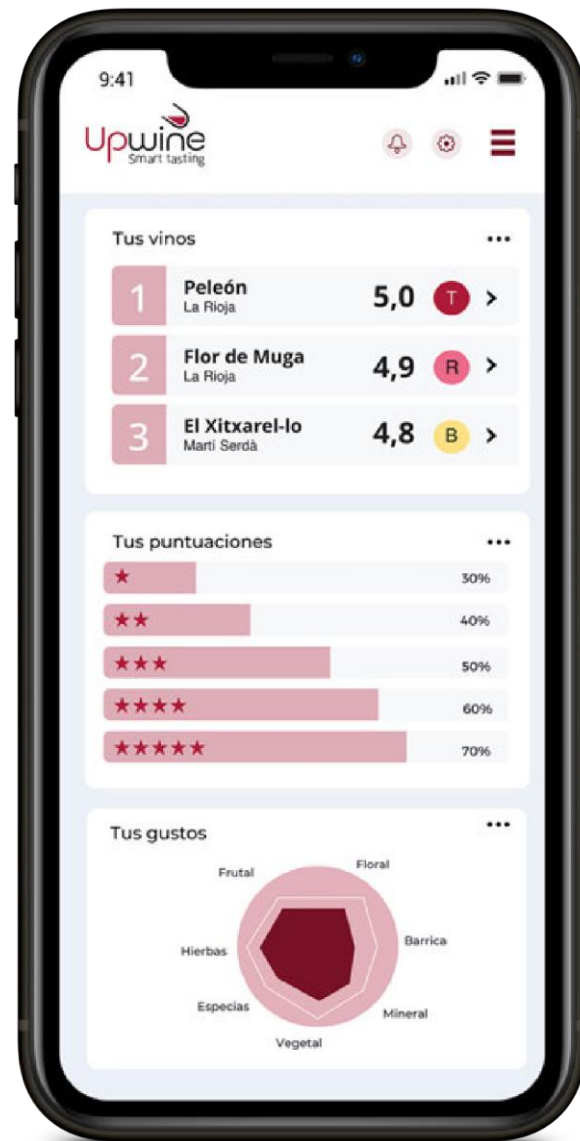


PTV
PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

sisviti
MAD

Gestores de información

A través de estas aplicaciones se pueden conocer los datos de las catas de forma fácil y visual con gráficas y estadísticas.



DASHBOARD BODEGA

DASHBOARD USUARIO



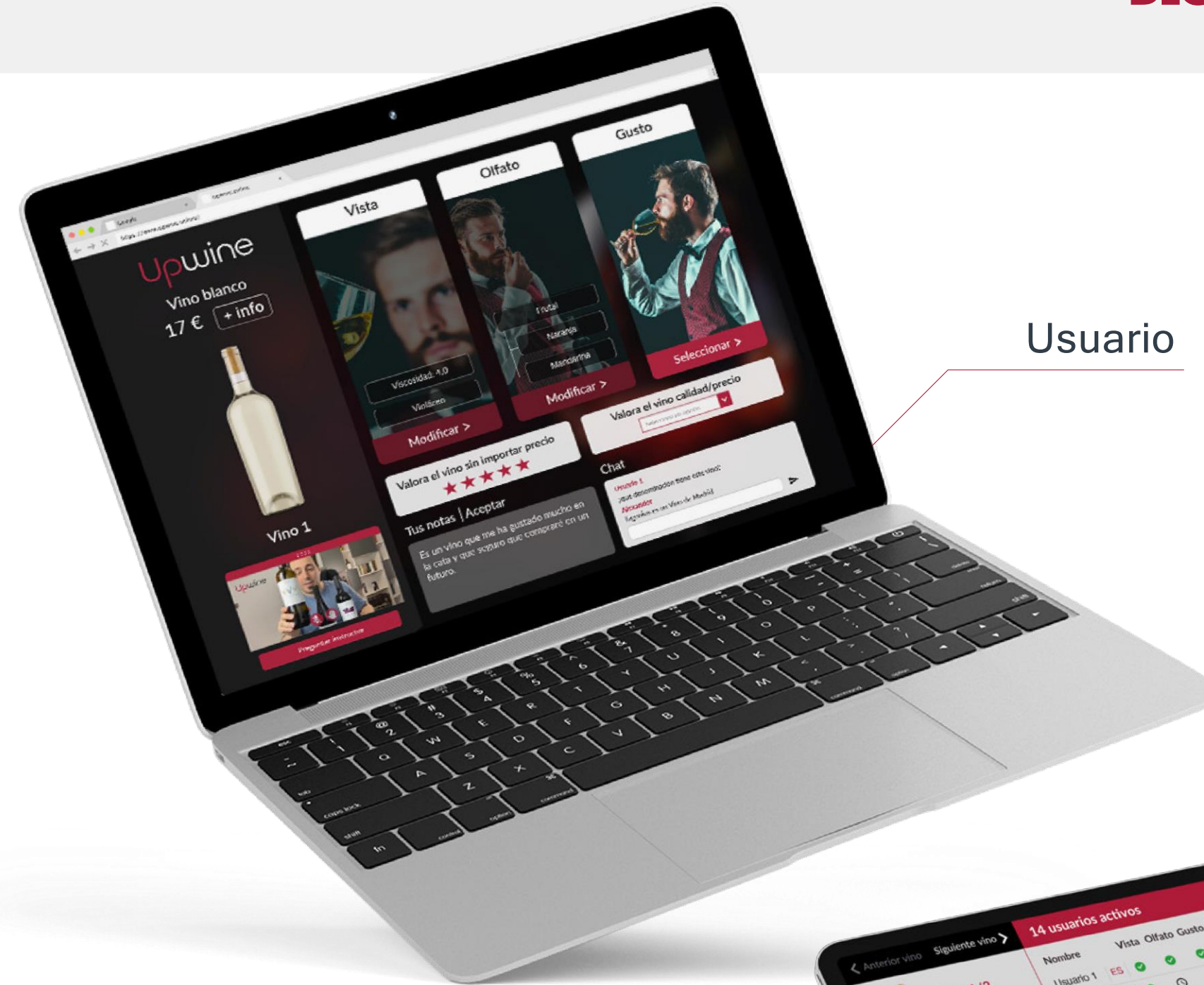
Software para
catas online

Upwine
en directo

Software para
catas offline

Upwine
a tu aire

SIN INSTALACIÓN SIN REGISTRO



Usuario

Dispositivos

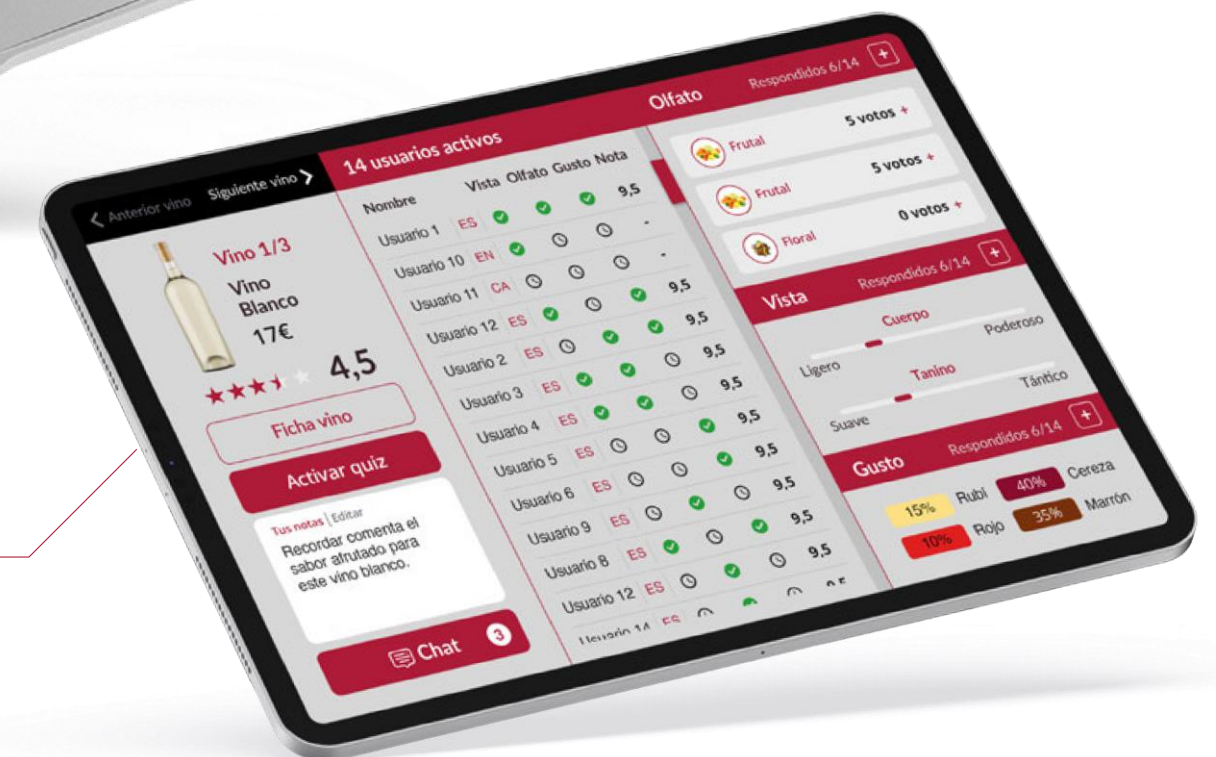
Ordenador

Tablet

Smartphone

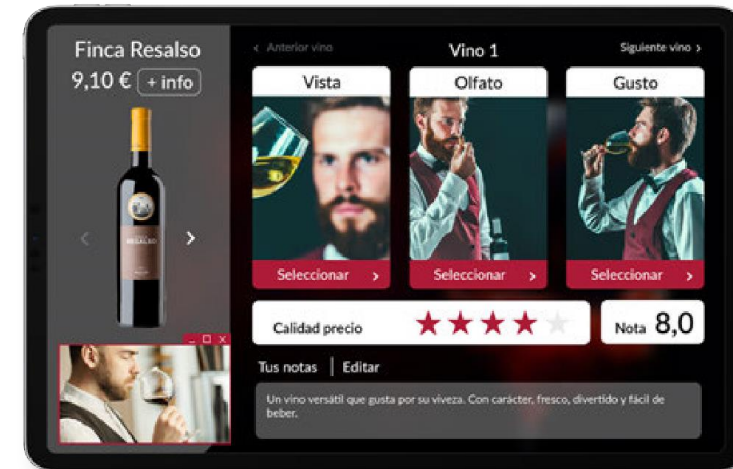


Instructor





1. Multidioma



2. Cata sensorial



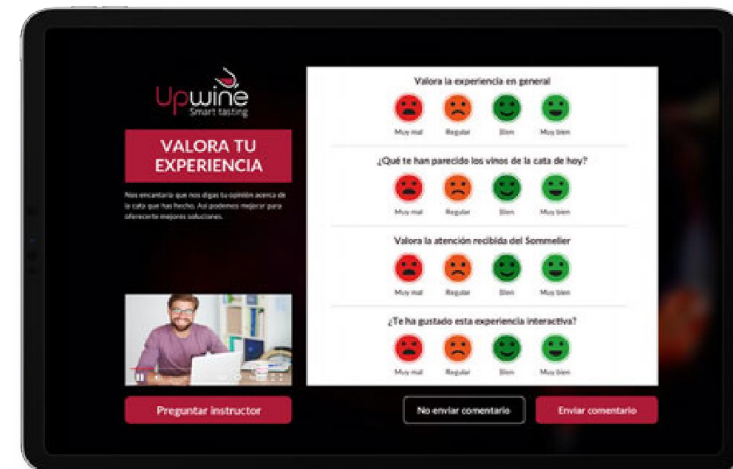
3. Diversión



4. Recomendación



5. Informe



6. Valoración



7. Tienda



The screenshot displays the Upwine app interface for a wine tasting session. On the left, a product card for 'Viré Clessé' wine is shown with a price of 34,95€ and an 'Info' button. Below the product is a video feed of an instructor with a 'Preguntar instructor' button. The main area is divided into three vertical panels: 'Vista' (View), 'Olfato' (Smell), and 'Gusto' (Taste), each with a 'Seleccionar >' button. Below these panels are two rating sections: 'Valora el vino sin importar el precio' (5 stars) and 'Valora el vino calidad/precio' (dropdown menu). At the bottom, there is a 'Mis anotaciones | Editar' section with a text input field and a 'Chat' section with a '1 usuario conectado' indicator and a text input field.

Vista

Tus selecciones

No has valorado ningún atributo de vista

Puntuá los elementos

Viscosidad de la lágrima

Baja Media Alta

Pendiente

Intensidad de color

Pálida Media Profunda

Pendiente

Color

Verde Limón Amarillo Limón Dorado Ámbar Marrón

Pendiente

Cancelar Aceptar Modo cine (t)



Wine Lovers

TOUR

Preguntar instructor


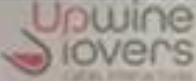
The screenshot displays a digital wine tasting interface. On the left, a video feed shows an instructor in a red shirt holding a wine glass, with the text "Upwine lovers" and "TOUR" visible. Below the video is a red button labeled "Preguntar instructor". The main interface is a grid of flavor categories, each with an icon and a "Concretar más" button. The categories are: Frutal (1), Floral, Especias, Mineral, Barrica, Vegetal, Hierba, Lácteo, Fruta roja, Con hueso, Tropical, Fruta negra, Cítricos, Fruta blanca, Cereza, Frambuesa, Fresa, and Grosella roja. At the top of the grid are two buttons: "Cancelar" and "Añadir".

Category	Sub-category	Item
Frutal (1)	Concretar más	Con hueso
Frutal (1)	Concretar más	Cereza
Floral	Concretar más	Tropical
Floral	Concretar más	Frambuesa
Especias	Concretar más	Fruta roja
Especias	Concretar más	Fresa
Mineral	Concretar más	Grosella roja
Barrica	Concretar más	Cítricos
Vegetal	Concretar más	Fruta negra
Hierba	Concretar más	Fruta blanca
Lácteo	Concretar más	

Gusto

Tus selecciones

Aún no has añadido ningún gusto



[Preguntar instructor](#)

Puntúa los elementos

Acidez
Muy suave Suave Normal Alta Muy alta Pendiente

Dulzor
Seco Semiseco Semidulce Dulce Muy dulce Pendiente

Tanino
Muy suave Suave Normal Alta Muy alta Pendiente

Cuerpo
Muy suave Suave Normal Alta Muy alta Pendiente

Persistencia
Muy suave Suave Normal Alta Muy alta Pendiente

[Cancelar](#) [Aceptar](#)

The screenshot displays the Upwine digital wine tasting interface. On the left, a product card for 'Viré Clessé' wine is shown with a price of 34,95€ and a '+ Info' button. Below the product image is a video feed of an instructor, with a 'Preguntar instructor' button at the bottom. The main area is divided into three columns: 'Vista' (Appearance), 'Olfato' (Smell), and 'Gusto' (Taste). Each column lists sensory attributes with their respective levels. Below these columns are two rating sections: 'Valora el vino sin importar el precio' (5 stars) and 'Valora el vino calidad/precio' (Pending). At the bottom, there are sections for 'Mis anotaciones | Editar' (Add notes) and a 'Chat' area with '1 usuario conectado'.

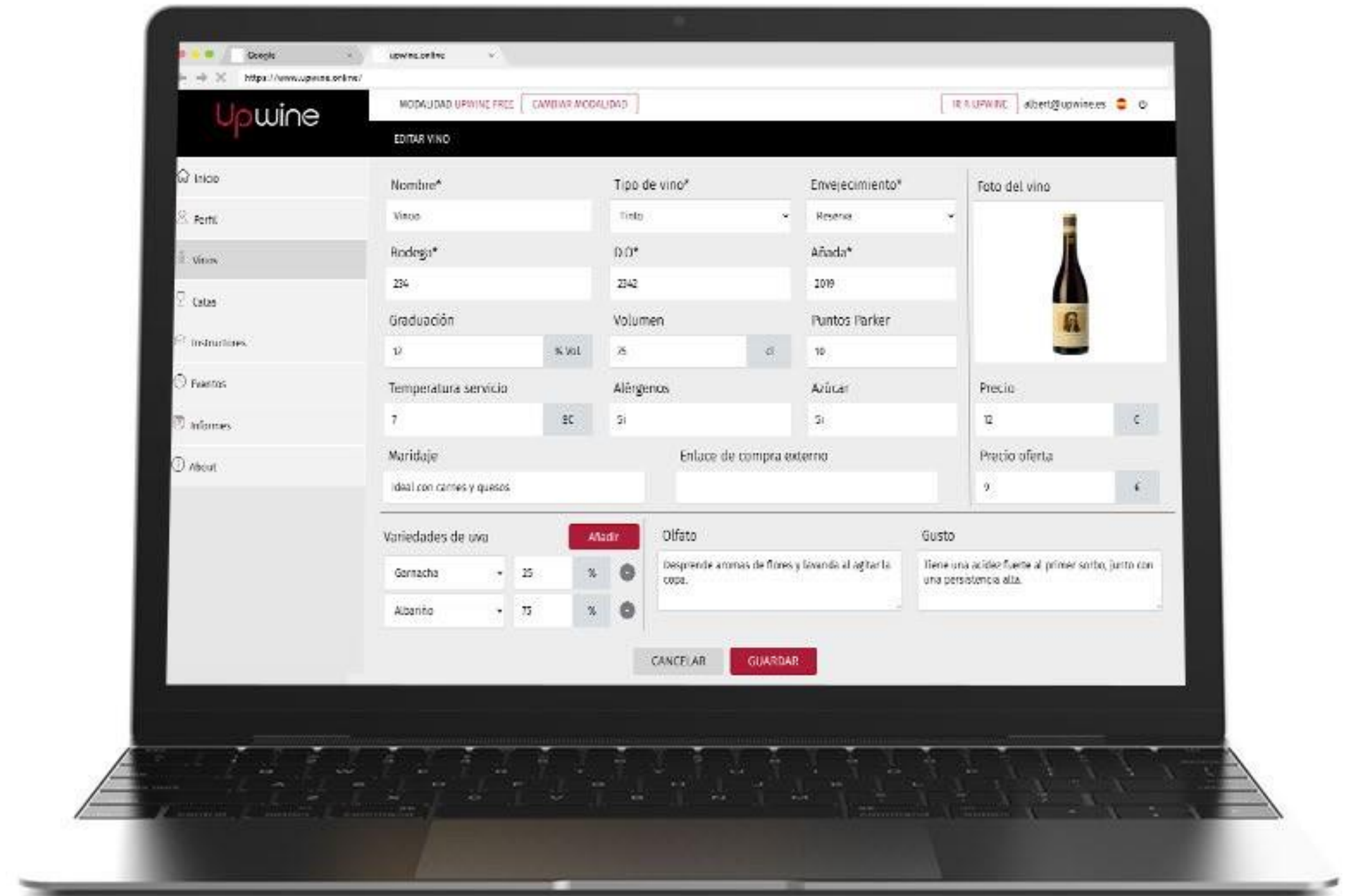
Vista	Olfato	Gusto
Viscosidad de la lágrima: Media	Cereza: Alta	Acidez: Alta
Intensidad de color: Media	Violeta: Baja	Dulzor: Seco
Color: Dorado	Madera: Media	Cuerpo: Alta
	Cuero: Baja	Persistencia: Alta

Valora el vino sin importar el precio: ★★★★★

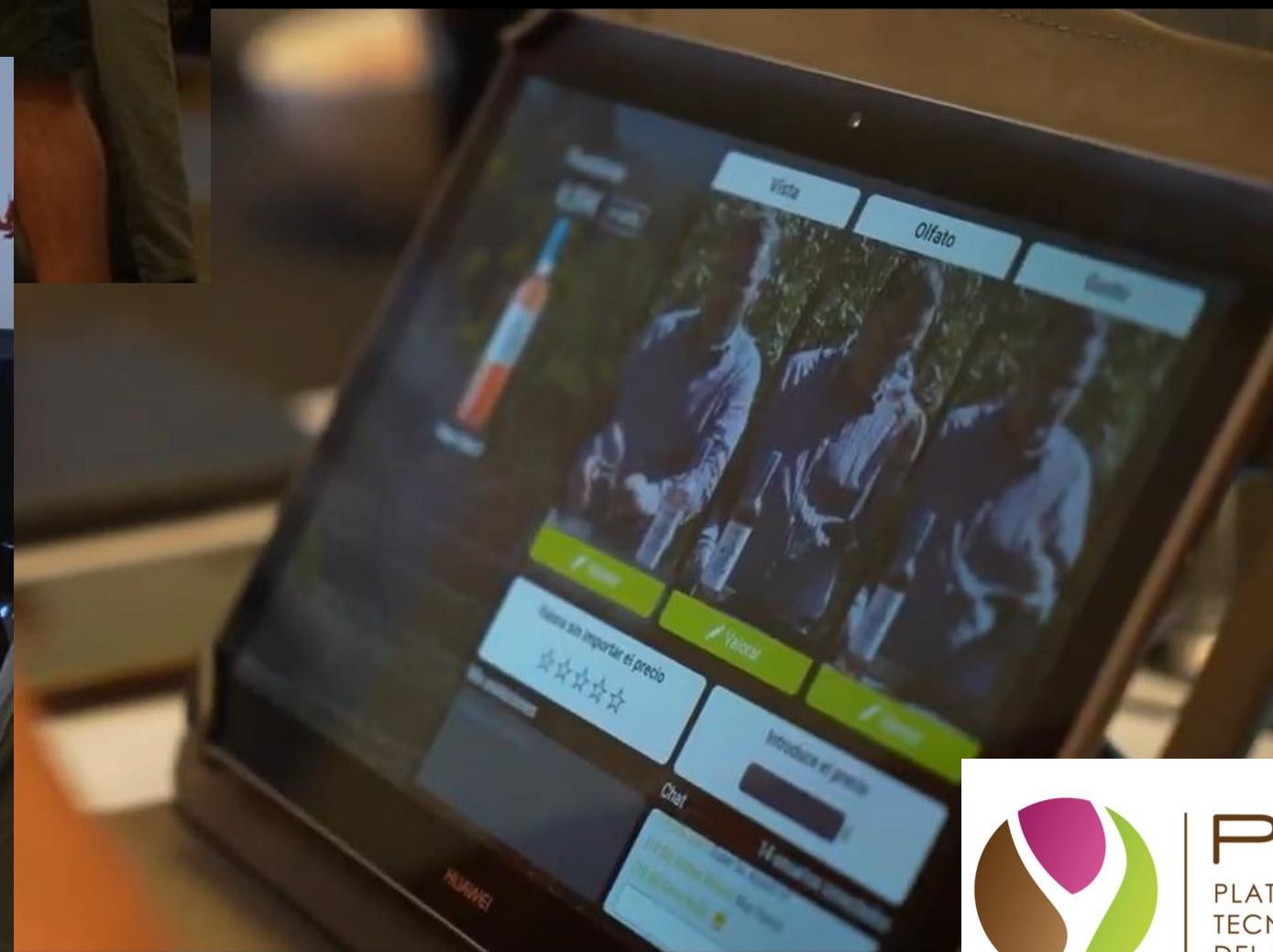
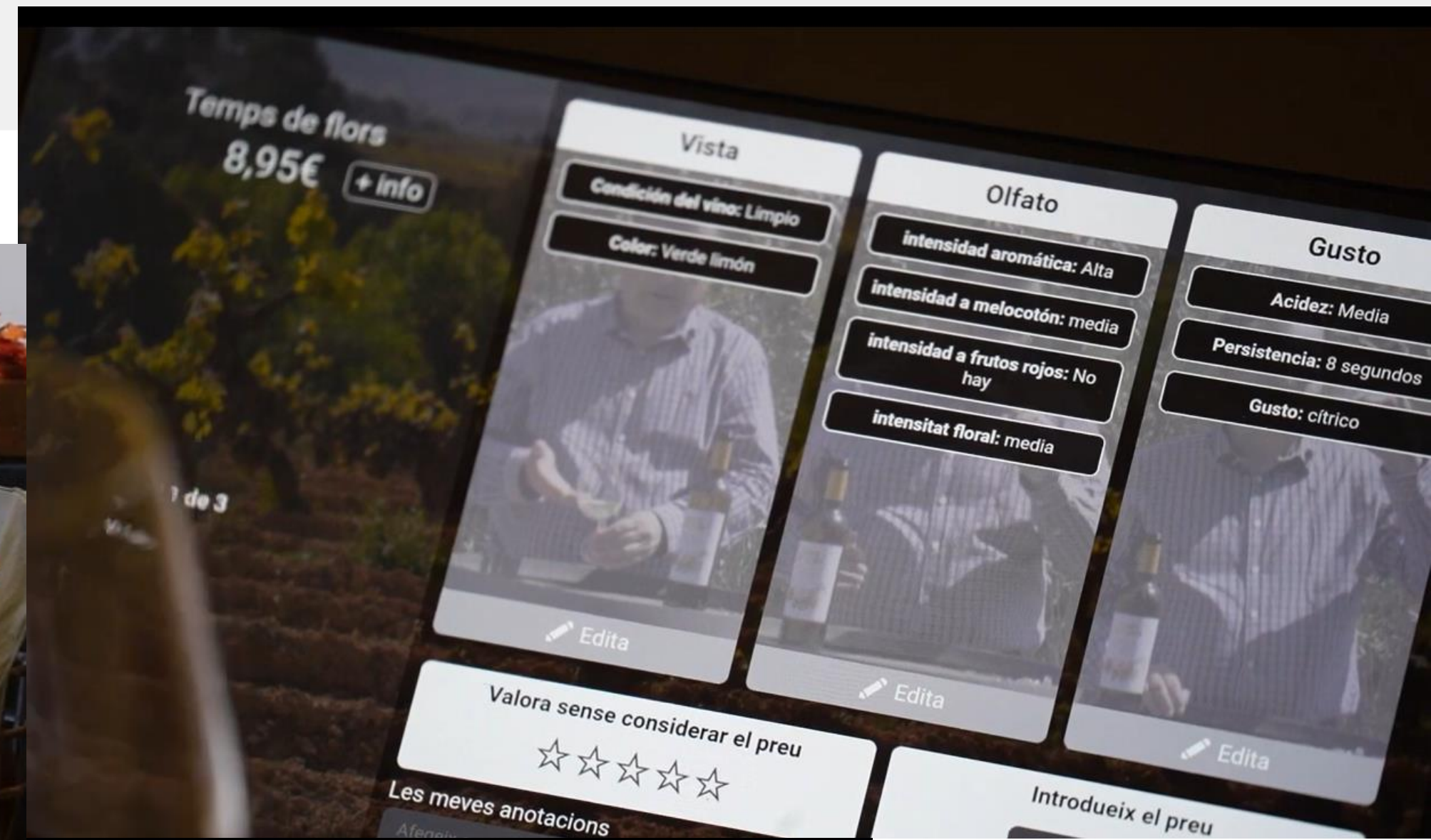
Valora el vino calidad/precio: Pendiente de valoración

Mis anotaciones | Editar: Añade aquí tus notas...

Chat: 1 usuario conectado



Digitalización salas de cata



PTV
PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

sisviti
MAD

Catas privadas

CREAMOS EXPERIENCIAS

Upwine
en directo

TEAMBUILDINGS
GRUPOS DE AMIGOS
EVENTOS FAMILIARES

www.upwine.es · info@upwine.es



PTV
PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

sisviti
MAD

Upwine **en directo**

Upwine **a tu aire**



**ACADEMIAS
FORMACIÓN BODEGAS
SUMELIERES**

www.upwine.es * info@upwine.es

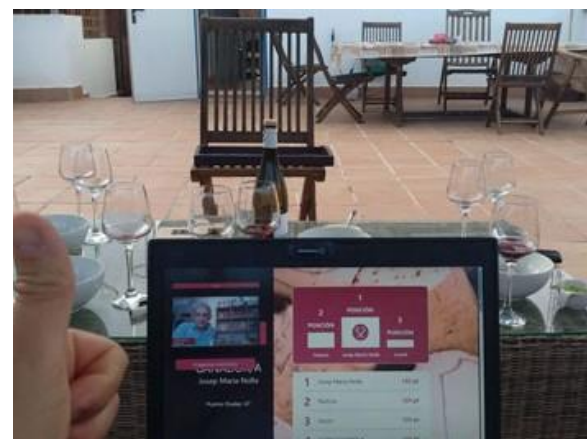


PTV
PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

sisviti
mad

Experiencias realizadas

Clientes



Freixenet

TAGONIUS®

Recaredo
DES DE 1924

ORT VINS
EL MASROIG - D.O. MONTSANT

BODEGA
MIQUEL JANÉ
Winemaker Ence L'oca

DOMINIO de BACO
TIENDA SOLIDARIA

ALÚTIZ
VINOS Y ENOTURISMO

BODEGA
CRISTO DEL HUMILLADERO

Real Betis Balompie

PTV
PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

sisviti
MAD

Exportación de vinos



APLICACIÓN MULTIIDIOMA

**VENTA DE
VINOS
INTERNACIONAL**

www.upwine.es * info@upwine.es



PTV
PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

sisviti
mad

Buscamos colaboradores de la DO Madrid

Upwine
en directo

Upwine
a tu aire

Necesitamos generadores de contenidos para nuestras catas a tu aire de la DO Madrid

Sumelieres para dirigir las catas en directo.

¿Te apuntas?

www.upwine.es * info@upwine.es



PTV
PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

sisviti
mad



PTV
PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

sisviti
mad

¿Alguna pregunta?
Gracias por tu atención

GRUPO HAPPY CUSTOMER BOX ●●●●



Upwine
Smart tasting

Albert Grau
info@upwine.es
676 468 444

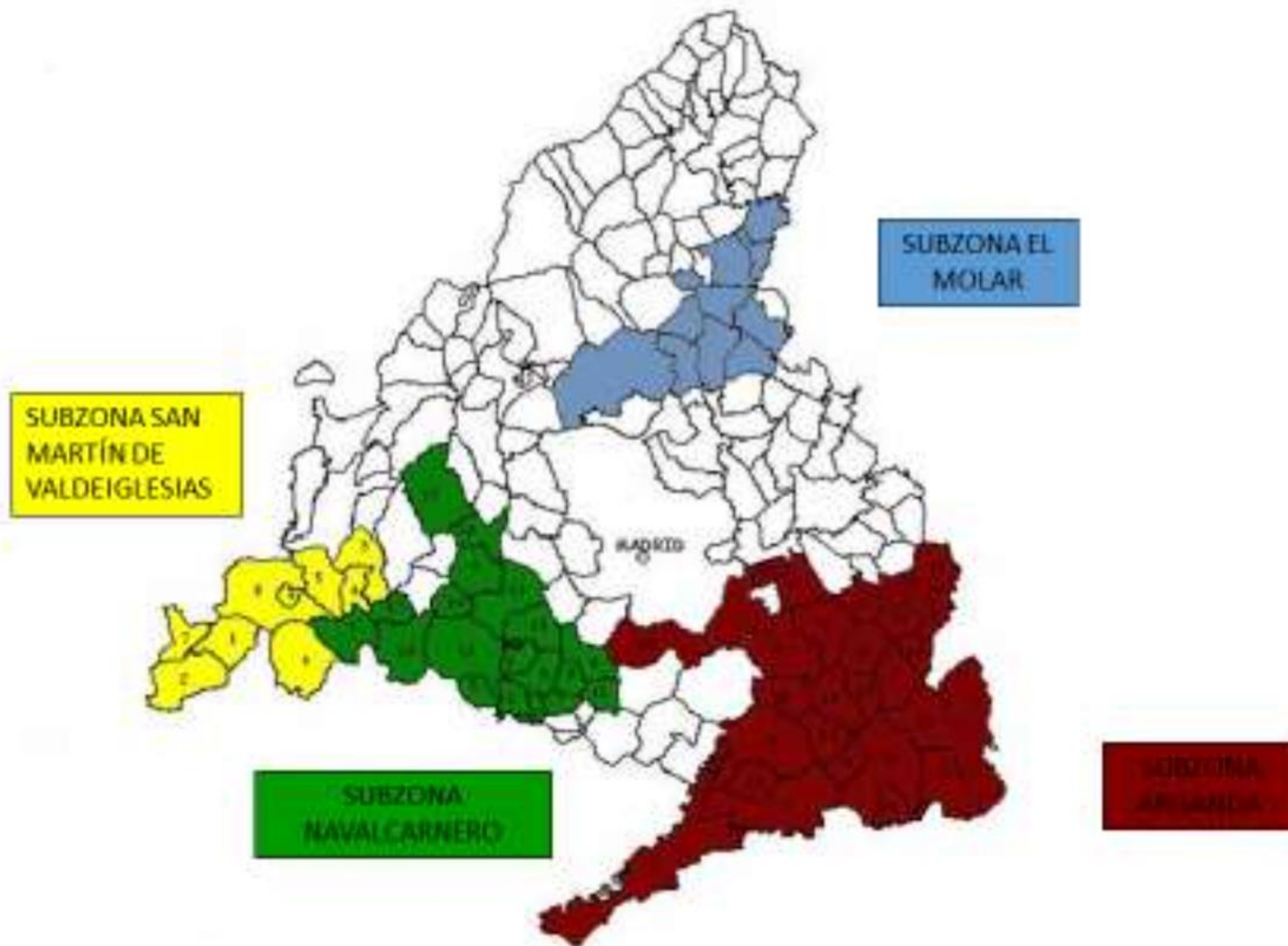
www.upwinesoftware.com

www.upwine.es

www.upwinelovers.com

info@upwine.es

VINOS DE MADRID



SUBZONA ARGANDA

Ambite, Aranjuez, Arganda del Rey, Belmonte de Tajo, Brea del Tajo, Campo Real, Carabaña, Colmenar de Oreja, Chinchón, finca "El Encín" (Alcalá de Henares), Estremera, Fuentidueña de Tajo, Getafe, Loeches, Mejorada del Campo, Morata de Tajuña, Nuevo Baztán, Olmeda de las Fuentes, Orusco, Perales de Tajuña, Pezuela de las Torres, Pozuelo del Rey, Tielmes, Titulcia, Torres de la Alameda, Valdaracete, Valdelaguna, Valdilecha, Villaconejos, Villamanrique de Tajo, Villar del Olmo y Villarejo de Salvanes.

SUBZONA NAVALCARNERO

El Álamo, Aldea del Fresno, Arroyomolinos, Batres, Brunete, Fuenlabrada, Griñón, Humanes de Madrid, Moraleja de Enmedio, Móstoles, Navalcarnero, Parla, Serranillos del Valle, Sevilla la Nueva, Valdemorillo, Villamanta, Villamantilla, Villanueva de la Cañada y Villaviciosa de Odón.


SUBZONA SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS

Cadalso de los Vidrios, Cenicientos, Colmenar del Arroyo, Chapinería, Navas del Rey, Pelayos de la Presa, Rozas de Puerto Real, San Martín de Valdeiglesias y Villa del Prado.

SUBZONA EL MOLAR

Colmenar Viejo, El Molar, El Vellón, Patones de Arriba, Pedrezuela, San Agustín de Guadalix, Talamanca del Jarama, Torrelaguna, Torremocha del Jarama, Valdetorres del Jarama y Venturada.

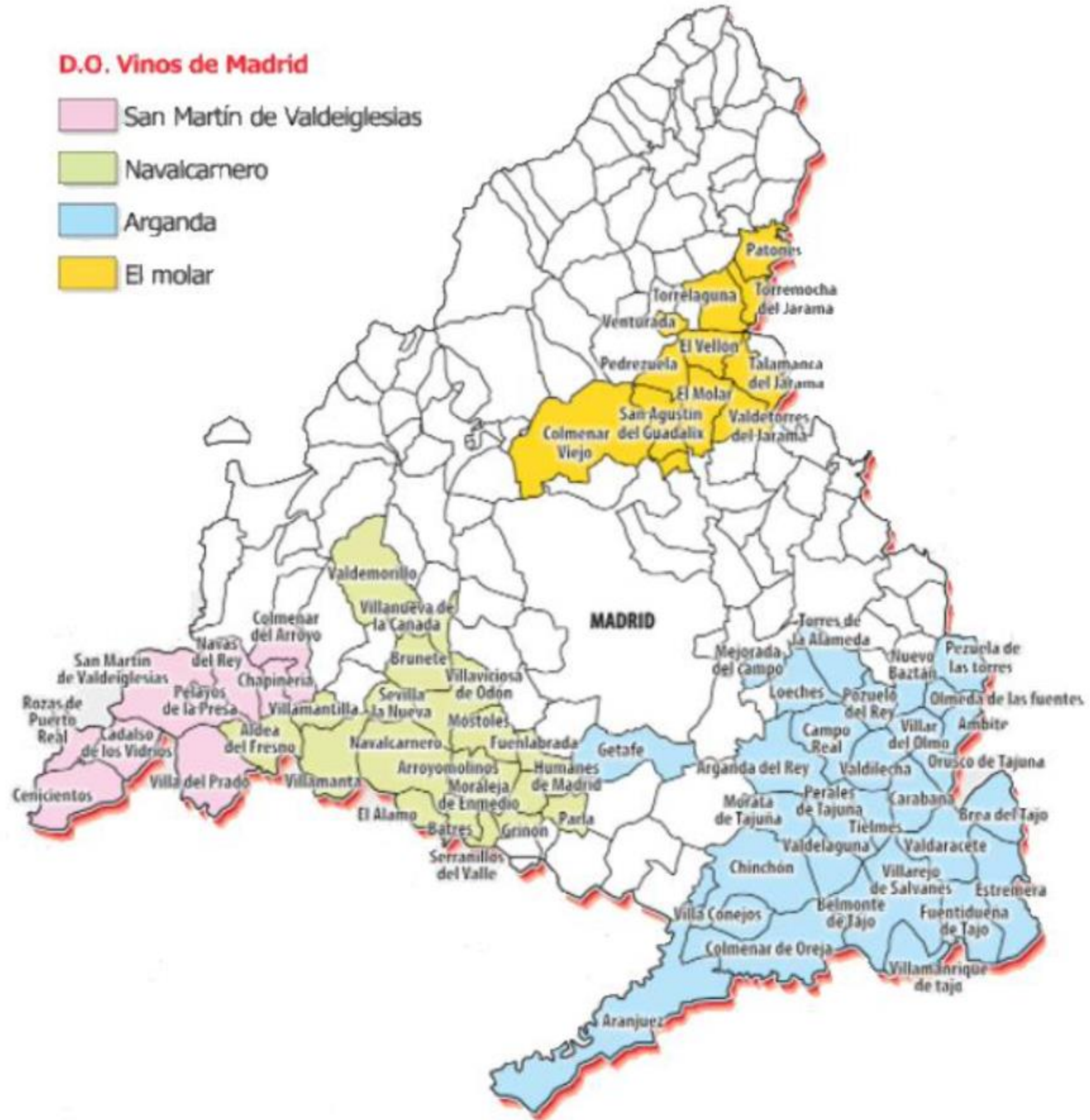
D.O. Vinos de Madrid

 San Martín de Valdeiglesias

 Navacarnero

 Arganda

 El molar

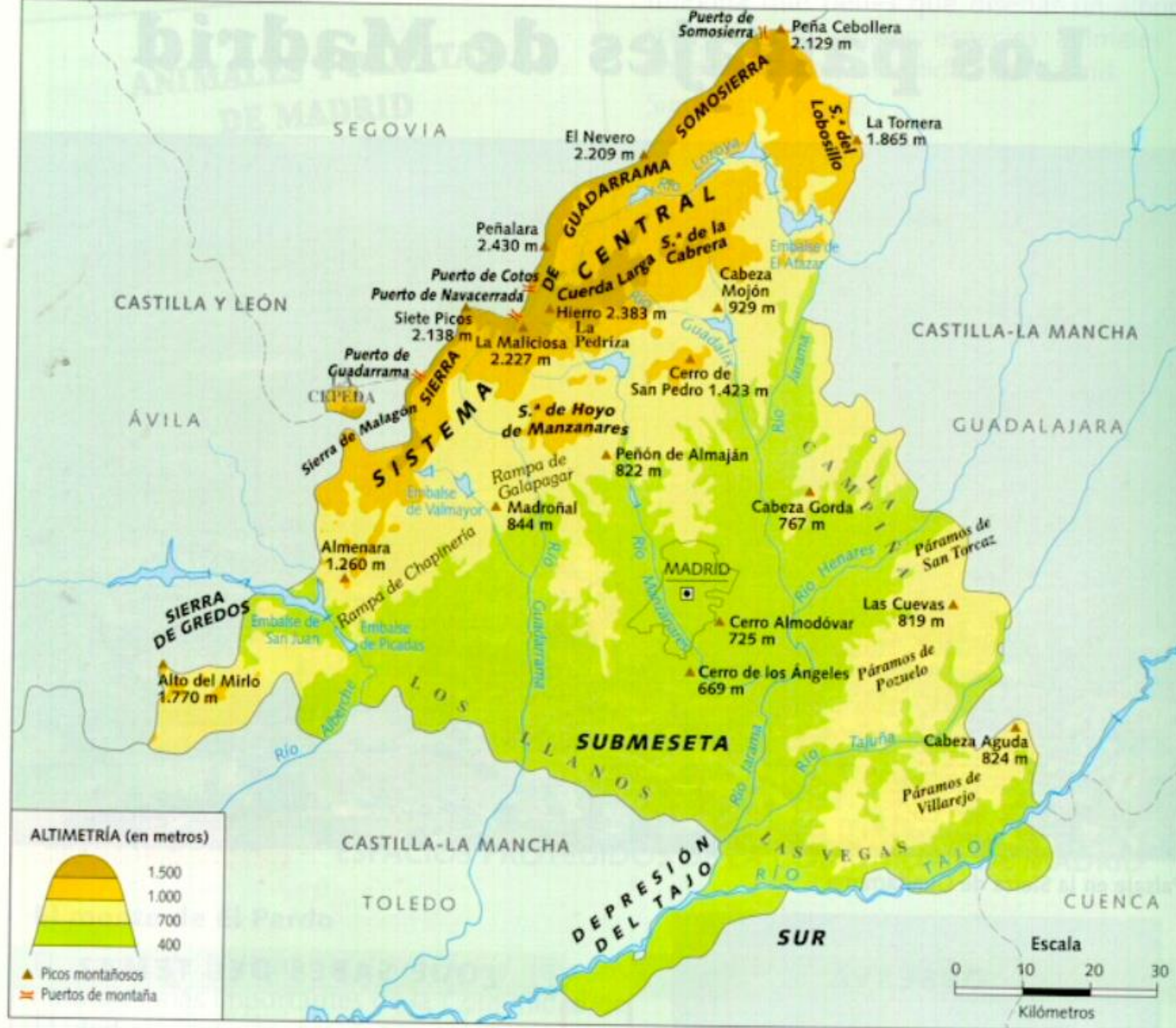


Ríos de la Comunidad de Madrid

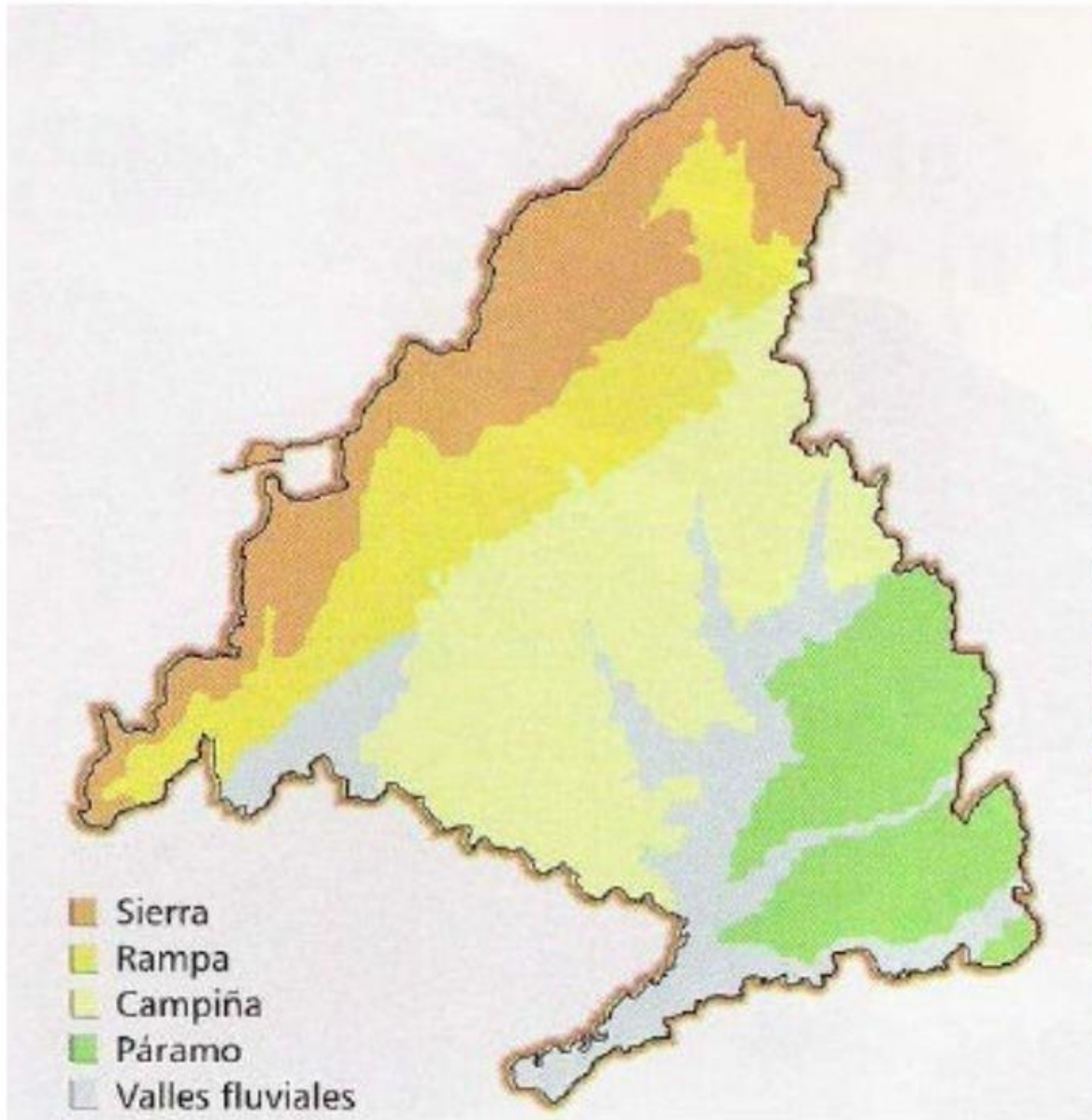


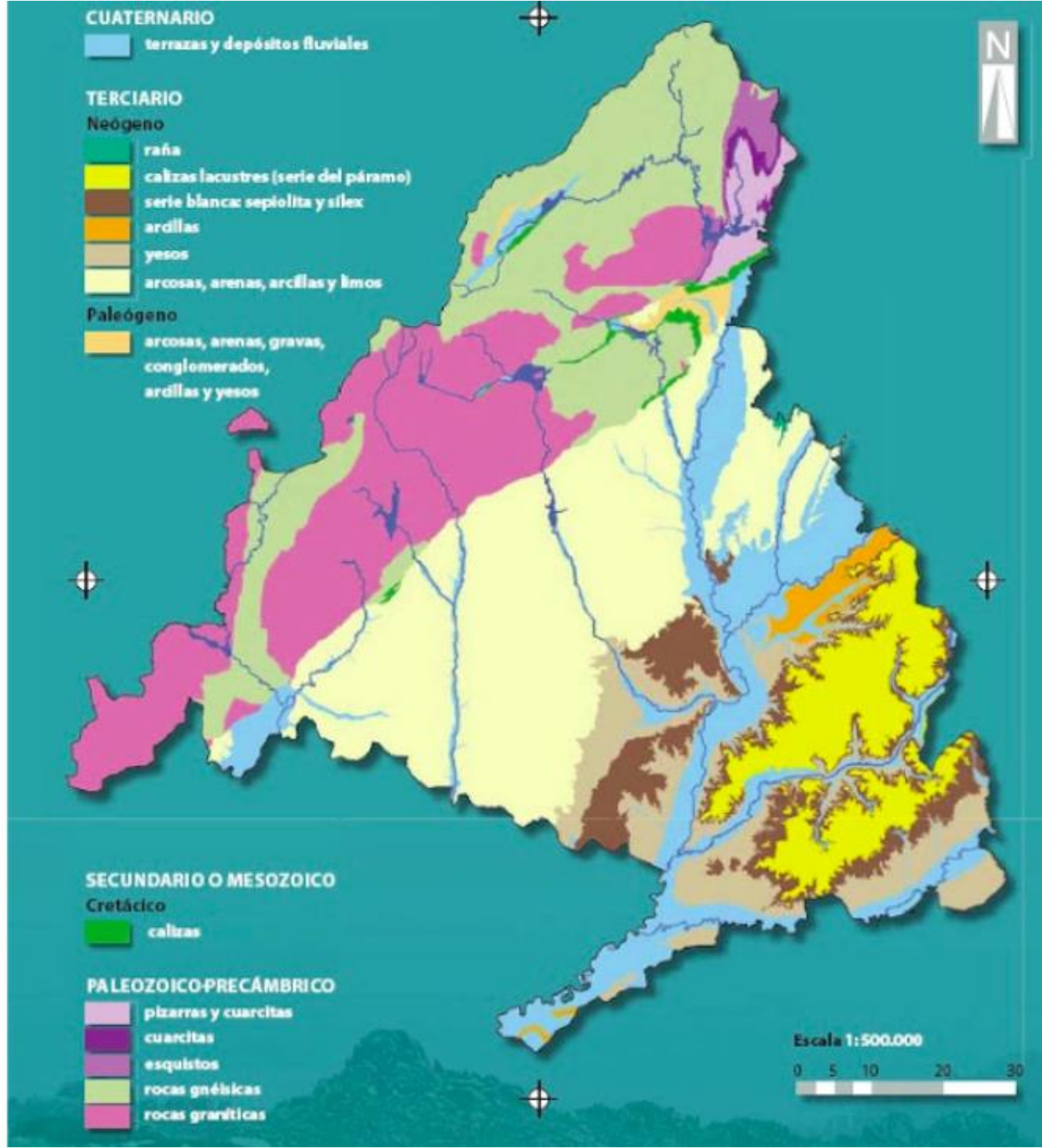
RÍO TAJO

- **RÍO JARAMA**
 - RÍO LOZOYA
 - RÍO GUADALIX
 - RÍO HENARES
 - RÍO MANZANARES
 - RÍO TAJUÑA.
- **RÍO GUADARRAMA**
 - RÍO AULENCIA
- **RÍO ALBERCHE**
 - RÍO COFIO
 - RÍO PERALES

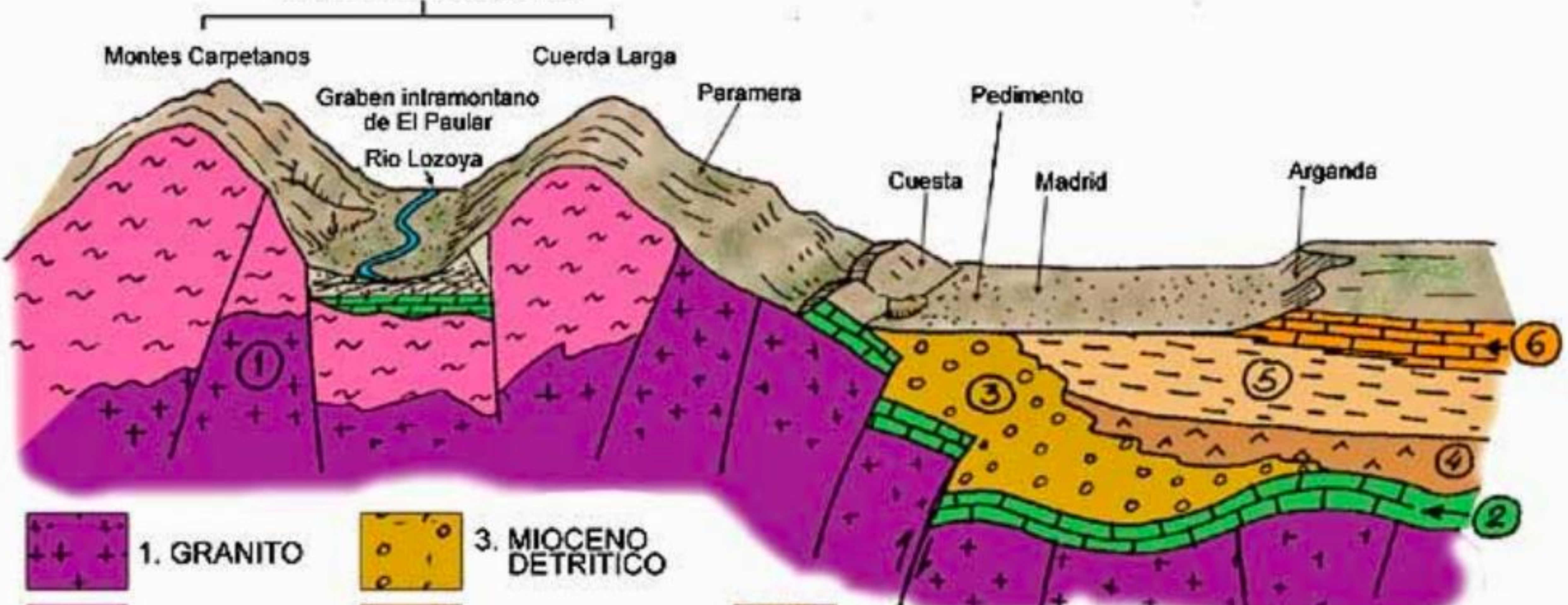


Mapa del relieve de la Comunidad de Madrid.





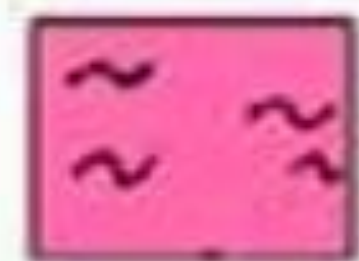
SIERRA DE GUADARRAMA



1. GRANITO



3. MIOCENO DETRITICO



1. GNEIS



4. EVAPORITAS



2. CRETACICO



5. ARCILLAS Y MARGAS

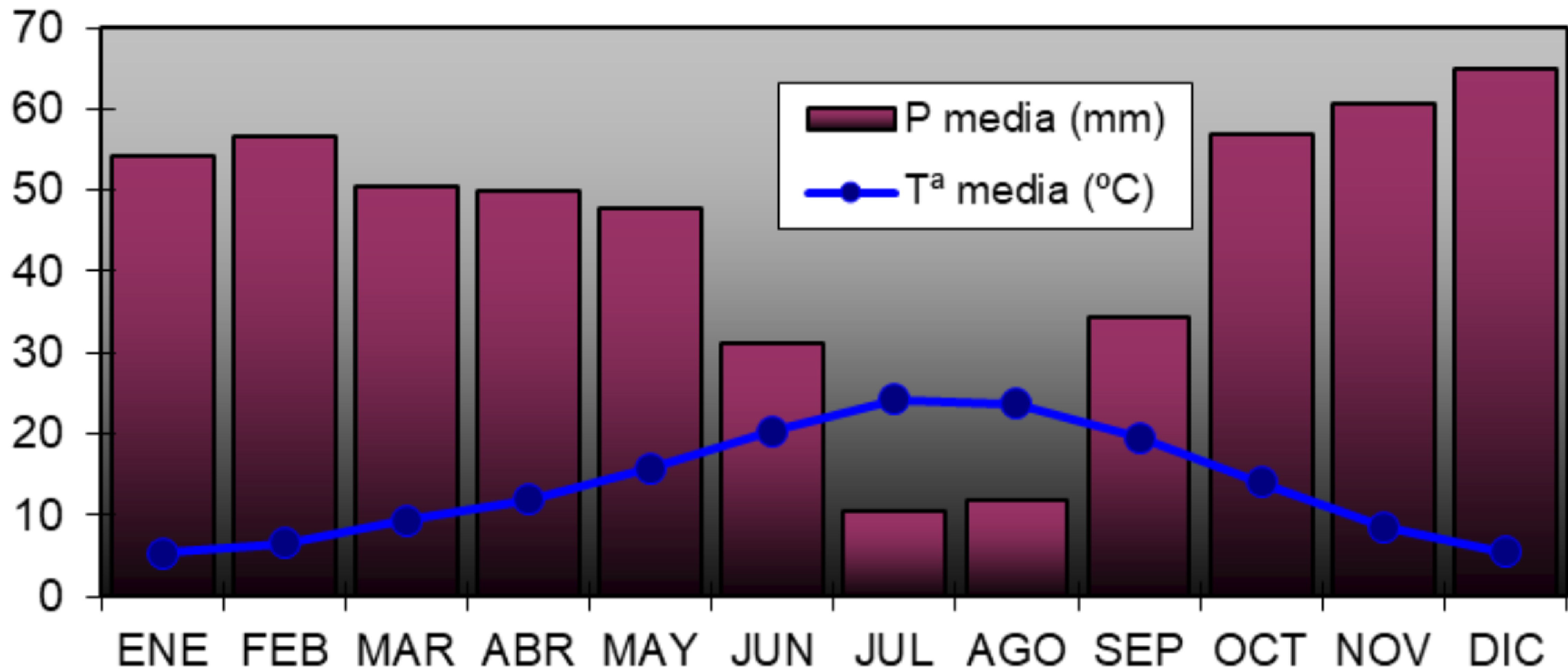


6. CALIZA DEL PARAMO



ALUVIAL

Precipitación y Temperatura media en la DO Vinos de Madrid





Viñedo en campiña. Rosales (Venturada)



Viñedo en piedemonte. El Huertezuelo (Cenicientos)



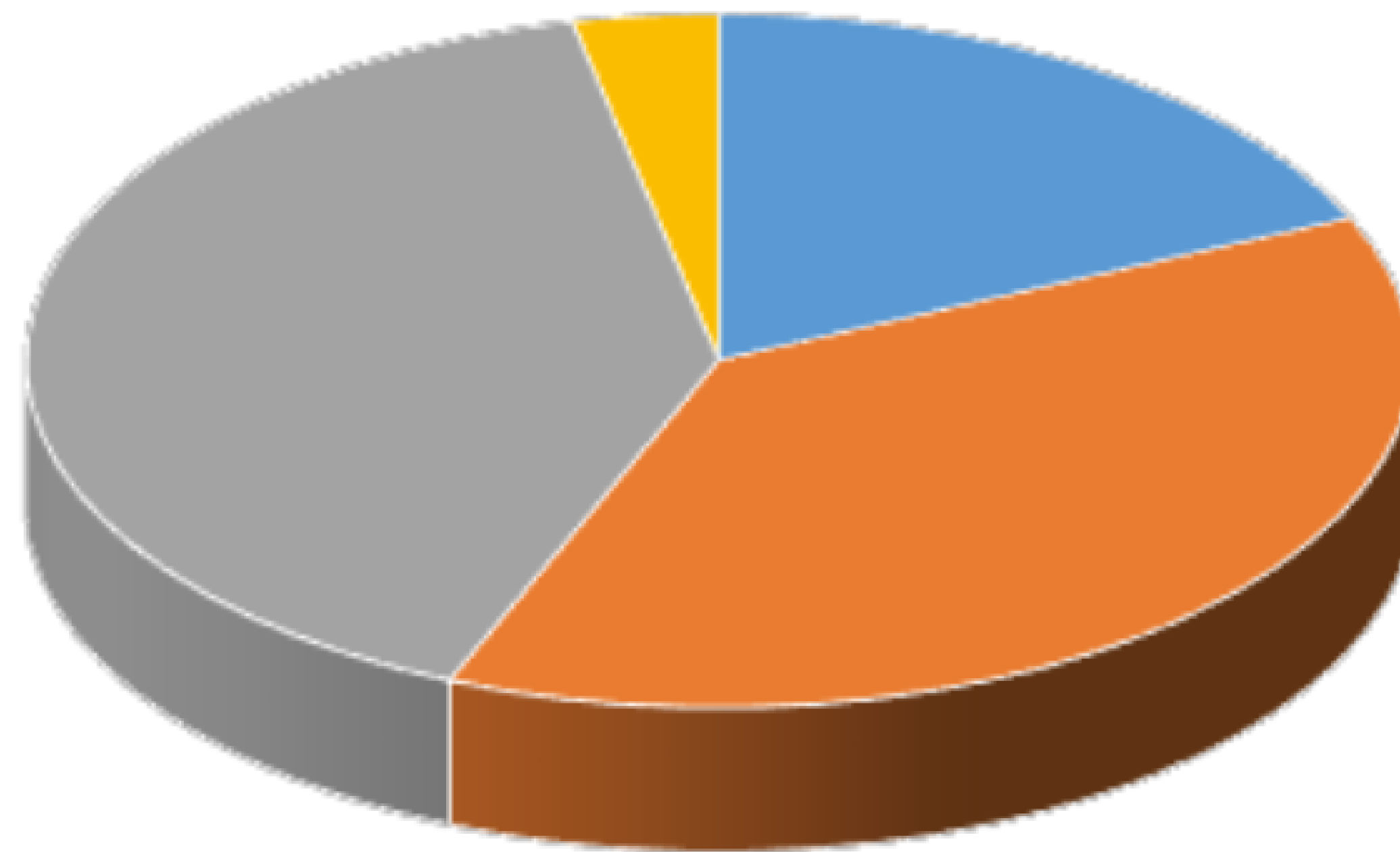
Viñedo en campiña. Vereda López (Navalcarnero)



Viñedo en la Vega del Tajo. La Asperilla (Colmenar de Oreja)

También hay otras variedades de vid autorizadas en la Denominación de Origen, algunas tradicionales y otras foráneas: Negral (Garnacha Tintorera), Graciano, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Airén, Moscatel de Grano Menudo, Torrontés (Alarije), Macabeo, Parellada y Sauvignon Blanc, algunas foráneas y otras no.

SUPERFICIE DE VIÑEDO DE LAS VARIEDADES PRINCIPALES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN VINOS DE MADRID



■ TEMPRANILLO ■ GARNACHA TINTA ■ MALVAR-AIREN ■ ALBILLO REAL

