

Guía de proyecto trnd

Mía by Freixenet

Un vino espumoso y afrutado fácil de beber



Proyecto
trnd

Blog del proyecto: www.trnd.es/mia
Tu persona de contacto: marji@trnd.es

Freixenet recomienda el consumo responsable. Prohibida su venta y suministro a menores de 18 años.

Los trndian@s damos a conocer Mía

¡Bienvenidos a este nuevo proyecto de marketing colaborativo! La misión de los 2.000 trndian@s que participamos es la de organizar eventos con la gente de nuestro entorno para descubrir y probar juntos en exclusiva Mía, el nuevo concepto de vino espumoso inspirado en la ciudad de Barcelona y la cultura mediterránea.

Un fin de semana, un cumpleaños, un reencuentro después de mucho tiempo, una buena noticia... Hay miles de ocasiones en las que nos juntamos con más gente y que son motivo de risas e instantes para compartir.

Y qué mejor que celebrar los encuentros entre la familia o los amigos que acompañados de una bebida refrescante, con toques afrutados y un estilo único apta sólo para mayores de edad.

En este proyecto probaremos Mía by Freixenet.



Durante las próximas semanas conoceremos la historia que hay detrás de este vino espumoso tan particular y organizaremos eventos para probarlo y darlo a conocer. ¡Un brindis por este proyecto! ;)

En este **proyecto trnd**:

1

Probaremos, junto con 2.000 trndian@s, el espumoso joven, fresco y afrutado que nos acompañará en cualquier reunión o evento para amenizar la velada.



Probar

2

Daremos a conocer Mía by Freixenet entre nuestros familiares y amigos **organizando encuentros** o aprovechando celebraciones para que ellos también puedan disfrutar del sabor refrescante y sofisticado de este espumoso.



Difundir

3

Compartiremos nuestras opiniones y valoración sobre el producto en **dos encuestas online**. También recogeremos todas las impresiones y experiencias de boca a boca con amigos, compañeros de trabajo y familiares a través del blog y de los cuestionarios del Manual de investigación de marketing.



Conocer tu opinión

Mía, el concepto

Joven, elegante y fresca. Así se presenta esta nueva idea de vino espumoso creada por Gloria Collell, con un nombre que hace referencia a un proyecto muy personal desarrollado con pasión y dedicación.



Mía es un concepto innovador dentro del mundo de los vinos, apoyado y avalado por la gran tradición y experiencia de la familia Ferrer, propietarios de las bodegas Freixenet.

La ciudad de Barcelona se ha convertido en la musa y fuente de referencia de la marca Mía, con un espíritu que muestra el estilo de vida mediterráneo: cosmopolita y lleno de ritmo. Mía quiere ser un reflejo de la Ciudad Condal, una comparación que asocia este nuevo concepto de bebida con la exuberancia de la ciudad natal de Gloria.

El resultado de este matrimonio entre la cultura del vino del país y la esencia de la joven y colorida Barcelona, se traduce en los vinos espumosos fáciles de beber cuya marca se representa con los mosaicos característicos de algunas obras arquitectónicas de Antonio Gaudí.

Los espumosos de Mía han sido elaborados para acompañarnos en nuestros momentos de risas con amigos y familia, recordándonos que cualquier ocasión es ideal para celebrar la vida ;).



Gloria Collell y su pasión por el vino

Mía by Freixenet es la obra maestra creada por la enóloga Gloria Collell, una mujer apasionada del vino y de todo lo relacionado con la producción vitivinícola.

Ya desde bien pequeña, Gloria ha estado en contacto con este mundo de la mano de su familia. Su amor por los viñedos le llevó a estudiar Enología para especializarse en el área y, de hecho, todavía sigue formándose en el ámbito. Creció viendo cómo sus abuelos terminaban las comidas con un postre a base de frutos secos y moscatel, por lo que el vino dulce forma parte de sus raíces.



El origen de Mía es un tanto peculiar: su creación es el resultado de 1 año de investigación y recogida de opiniones de creadores de vino de todo el mundo. La mezcla de puntos de vista e ideas, junto con el toque femenino de su creadora, han dado lugar a un espumoso que está dando mucho de qué hablar en todo el sector.

Gloria es una enóloga muy entusiasta y una de las mujeres que se ha abierto camino en el mundo de los vinos. Mía ha alcanzado hasta 50 países de todos los continentes y algunos de los vinos han llegado a ser galardonados en varios concursos.

El entusiasmo, dedicación y amor que Gloria plasma en sus vinos, han hecho que se convierta en una referencia del sector de vinos espumosos, aportando una visión de marca y producto innovadora.

Los espumosos:



MÍA FRUITY & SWEET

Coupage

100% moscatel de diferentes zonas de la costa mediterránea de España.

Notas de cata

Vista: amarillo pajizo y burbujas ligeras.

Nariz: aromas afrutados de melocotón, albaricoque, flores blancas y azahar.

Boca: fresco y ligero.

Maridaje

Disfrutar con frutos secos, quesos, embutidos, con los postres o como copa de aperitivo.



MÍA DELICATE & SWEET

Coupage

Moscatel de diferentes zonas de la costa mediterránea de España mezclados con un toque de tempranillo.

Notas de cata

Vista: rosa pálido y burbujas muy finas.

Nariz: frutos rojos (cerezas y fresas) con flores blancas de acacia.

Boca: delicado y equilibrado.

Maridaje

Acompañar con salmón, mariscos, quesos azules, cocina asiática o tomar como aperitivo.



Los espumosos de Mía se elaboran con un proceso específico dividido en dos etapas:

1. Primera fermentación

Se empieza muy lentamente, controlando la temperatura en cada momento y dejando el depósito abierto hasta llegar a un **nivel de alcohol del 5,5% como máximo.**

2. Segunda fermentación

El proceso sigue con el sellado del tanque para una segunda ronda de fermentación todavía más lenta que la anterior. La temperatura es mucho más baja para que el vino pueda **adquirir sus características burbujas.** Cuando el nivel de alcohol llega al 7%, se para la fermentación, se cuela y se dispone para el embotellado.

Ideas para disfrutar de Mía

Nuestra principal misión en este proyecto es la de organizar veladas con nuestra familia y nuestros amigos para que puedan degustar los espumosos Mía y podamos demostrar todo lo que hemos aprendido sobre estos vinos.

Si somos de los que tenemos la costumbre de **reunirnos con los amigos** cada fin de semana, abramos alguna de las botellas de nuestro pack y dejemos que ellos mismos juzguen. Podemos probarla como aperitivo junto con algunos embutidos.

Después del trabajo, podemos invitar a nuestros compañeros a una sesión de **afterwork** con Mía. ¿Qué mejor que refrescarse con su sabor después de una jornada intensa? ;)

Con el buen tiempo y las horas de sol del verano, apetece organizar **excursiones al campo o a la playa**. Preparemos una neverita portátil con abundante hielo y llevémonos a Mía de picnic con nosotros mientras disfrutamos de la naturaleza y unos buenos sándwiches o ensaladas.

Aprovechemos un encuentro especial, como una **despedida de soltero** o soltera y empezamos la celebración disfrutando de una copita de Mía. ¡Salud!

Si próximamente se acerca un **cumpleaños o aniversario**, podemos abrir una o dos botellas de Mía durante el festejo. Su toque afrutado y su frescura harán de la celebración toda una delicia.

Cualquier ocasión es ideal para compartir una botella de espumoso. Así que busquemos algún motivo para disfrutar junto a los nuestros de su carácter vibrante.

Consejo

Para apreciar al máximo el sabor y el frescor de Mía, se aconseja poner la botella en la nevera 24 h antes de nuestro evento y 30 minutos en el congelador antes de abrirla.

Los maridajes

En un maridaje se intentan encontrar las combinaciones armoniosas entre la comida y la bebida, aunque todo depende de los gustos y preferencias de cada persona. A continuación, compartimos algunas ideas de alimentos con los que podemos acompañar Mía en nuestros eventos:

Aperitivos

Una tabla de embutidos o de quesos variados pueden ser el compañero ideal para un vino espumoso como el de este proyecto. También podemos combinarlo con frutos secos, tostaditas untadas con paté o un sándwich de salmón ahumado con lechuga.

Comidas y cenas

Al ser una bebida ligera, casa muy bien con salsas suaves, cremas, mariscos (que pueden ser crudos o cocidos), ensaladas veraniegas como las de pasta, frutos rojos o queso con membrillo, y con cualquier pescado, incluso con sushi.

Postres o sobremesa

Su sabor dulzón acompaña de manera natural a las frutas, las pastas de hojaldre y crema, *cupcakes*, helados o tartas de chocolate. ¿Qué tal acompañarlo de una fondue de chocolate y fruta, o con un bizcocho de vainilla?

Solo o acompañado, con platos dulces o salados... Mía complementa cualquier tipo de alimento y ocasión. Tan solo debemos probar y encontrar una combinación que nos fascine.



Tu pack de inicio en trnd

Para ti y para compartir con familiares, amigos, conocidos y compañeros de trabajo:

- 3 botellas de Mía Fruity & Sweet (75 cl).
- 3 botellas de Mía Delicate & Sweet (75 cl).
- 1 Guía de proyecto con información exclusiva.
- 1 Manual de investigación de marketing.

Al comienzo del proyecto, todos los participantes reciben el pack de inicio.



Fases del proyecto de trnd

1 Abrir el pack y tomar fotos

Abrir el pack

Para empezar, tómate el tiempo necesario para abrir tu pack de inicio y descubrir su contenido: 3 botellas de Mía Fruity & Sweet, 3 botellas de Mía Delicate & Sweet, información exclusiva del producto y del proyecto, y el Manual de investigación de marketing para anotar las impresiones de tu entorno. Recuerda poner las botellas en la nevera para tenerlas listas en cualquier momento.

Tomar fotos

Nos encantaría verte mientras abres tu pack. ¿Te animas a tomarte una foto junto a los que te acompañan en ese momento? También podrás immortalizar en imágenes el resto del proyecto y subirlas a la **galería de fotos del blog del proyecto**.



2 Tus impresiones

Prueba

Ahora, por supuesto, se trata de organizar encuentros con familiares y amigos para probar todos juntos el vino espumoso Mía en diferentes momentos del día.

Durante la fase de pruebas queremos recoger todas las experiencias. ¿Ha gustado su sabor? ¿En qué ocasión preferís tomarlo? ¿Con qué os gusta más acompañarlo? Puedes compartir tu opinión y la de tu entorno en las dos encuestas online que tendremos a lo largo del proyecto.

Comienzo del proyecto: encuesta de inicio

Fin del proyecto: encuesta final

Te avisaremos por e-mail cuando estén activas en tu área de miembro "mi trnd".



3

Dar a conocer Mía by Freixenet

Si Mía te ha convencido, nos alegraremos de que nos ayudes, junto a otros participantes, a darla a conocer. **Éstas son algunas ideas:**

- Si tienes blog personal o te gusta ser activo en las redes sociales, puedes escribir sobre tu experiencia con el producto acompañando el texto con imágenes y utilizando el hashtag #MiabyFreixenet.
- Si sabes de alguna persona que tenga un evento especial próximamente, puedes compartir con ella una de tus botellas del pack para que la utilice en su reunión y hable del producto con sus invitados.

También puedes compartir las fotos de tus experiencias con Mía en la **galería de fotos** del proyecto.

Encontrarás más ideas para tu boca a boca en las páginas siguientes.



4

Ayudar con la investigación de marketing

¡Te convertimos en un auténtico investigador de marketing para Freixenet! Con el Manual de investigación de marketing de tu pack de inicio puedes preguntar a varias personas sobre Mía, aprovechar para compartir tus conocimientos sobre los vinos espumosos, así como para contestar sus respectivas preguntas. Puedes enviarnos tantos cuestionarios como personas hayas preguntado, incluso más de los 16 que incluye el Manual. Es tan sencillo como iniciar sesión en tu área "mi trnd", ir al apartado "Enviar cuestionario" y copiar las respuestas que te han dado.

Encontrarás información más específica en tu **Manual de investigación de marketing**.

5

Compartir experiencias

Todos somos protagonistas

Seguramente tienes una historia particular sobre cómo has dado a conocer Mía. A lo mejor has aprovechado una celebración o puede ser que hayas preferido convocar expresamente a tus amigos para que lo probasen. Toma fotos, haz vídeos, escribe comentarios... ¡Todas las formas de comunicación son bienvenidas! Y si tienes un blog o participas activamente en foros, redes sociales o comparadores de productos, puedes publicar tus reseñas allí.

Comparte todas estas formas de comunicación con el resto de la comunidad a través del blog del proyecto.



Puedes enviar tus preguntas y sugerencias sobre el proyecto directamente a: mia@trnd.es

Para subir fotos de tus acciones y experiencias de boca a boca, entra en el blog del proyecto: www.trnd.es/mia

Las reglas del juego en trnd



Para que se pueda generar un boca a boca sincero, transparente y con éxito, hemos definido una serie de pautas. Como miembro de trnd es importante que las respetes.

Recuerda también que, al tratarse de un producto con alcohol, sólo los mayores de edad podrán probarlo.

Ser transparente

La colaboración en proyectos de trnd debe ser algo transparente. Cada vez que se hable con amigos o conocidos sobre el proyecto, cuando se transmita el producto a alguien externo al mismo, etc., es muy importante comunicar que estamos participando en un proyecto de marketing colaborativo de trnd.

Se trata de ser claro con tus amigos, familiares y conocidos. No eres un comercial de la marca que va puerta por puerta vendiendo un producto. El boca a boca debe ser abierto, sincero y, en definitiva, reflejar tu opinión.



Ser sincero

Sólo un boca a boca honesto funciona y éste es el que utilizamos en trnd.

Deberías hablar con tus propias palabras, no hace falta que exageres ni que te inventes nada acerca del producto. Simplemente, expresa y comparte tu opinión.

Escuchar

Debes escuchar y respetar la opinión de tu entorno, sin intentar imponer la tuya.

Cada persona debe formarse su propia opinión acerca del producto del proyecto y expresar su punto de vista libremente.

La idea a comunicar

Mía by Freixenet
**Un vino espumoso
y afrutado fácil
de beber**



Ideas para tu boca a boca



Ahora que ya tenemos ideas para organizar encuentros para que familiares, amigos y conocidos prueben Mía junto con nosotros, llega el momento de correr la voz sobre la bebida para que la conozca el mayor número de personas posibles:

Si sabemos de algún amigo o familiar que organice un evento con su grupo de amigos, **comparte con ellos alguna botella** del pack de inicio para que sus invitados también puedan descubrir el producto. ¡Que te cuenten luego qué les ha parecido! :)

Si tenemos un **blog personal** en el que nos encanta hablar sobre nuestras batallitas con amigos, sobre cocina, sobre enología, etc., podemos aprovechar la oportunidad y presentar las características de Mía. Compartamos todo lo que hemos aprendido leyendo la Guía de proyecto y acompañemos el texto con las fotos del contenido del pack o de los momentos de prueba.

Cada vez que organicemos una reunión para degustar el vino espumoso, podemos inmortalizar el evento con fotos o con vídeos. Intentemos captar las reacciones de los invitados en el momento de la prueba. Compartamos las imágenes en la **galería de fotos del proyecto** y subamos los vídeos de nuestra “experiencia Mía” a las **redes sociales con el hashtag #MiabyFreixenet**.

Todas las ideas para dar a conocer el producto son buenas, y seguro que a ti se te ocurren las más divertidas y originales. ¿Qué tal si las compartes con los demás trndian@s en el blog? :)

Valoraciones de nuestro entorno

Después de que nuestros familiares, amigos y compañeros de trabajo hayan probado Mía en alguno de los eventos que realicemos a lo largo del proyecto, podrán rellenar este cuestionario para valorar el vino espumoso con una nota del 5 (si les gusta mucho) al 1 (si les disgusta mucho):

- 5 = me gusta mucho
- 4 = me gusta
- 3 = ni me gusta ni me disgusta
- 2 = me disgusta
- 1 = me disgusta mucho

| Nombre del invitado | ¿Cuándo ha probado Mía? (Aperitivo, comida, cena o postre) | Sabor | Presentación | Valoración general |
|---------------------|--|-------|--------------|-----------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| PROMEDIO ► | | | | |

Podremos transmitir los promedios de las valoraciones de nuestro entorno en la encuesta final del proyecto. ¡Así que recordemos guardar este cuestionario hasta responderla! :)

Nota: para recoger el máximo de opiniones, podemos fotocopiar el cuestionario tantas veces como eventos o invitados.

¿Sabías que...

... hay costumbre de plantar rosales en los viñedos?

Hay un hongo llamado "oidio" que causa enfermedades a la vid. Como también afecta a los rosales y éstos muestran los síntomas mucho más rápido, se puede tratar la vid antes de que la enfermedad actúe por completo.



... el origen de la palabra "brindis" se remonta al siglo XVI?

Proviene de la expresión alemana "bring dir's" (yo te lo traigo) que pronunciaron las tropas de Carlos V al entregarle la ciudad de Roma que saquearon previamente.

... la mayor parte de uvas cultivadas en el mundo se destina a la producción de vino?

Un 70% en total, mientras que un 27% es consumida como fruta fresca, y el 3% restante se convierte en fruto seco.



... existe un número orientativo de copas que pueden servirse con sólo una botella?

En total podremos disfrutar de entre unas 6 o 7 copas de Mía. ¿Sabemos ya a cuántas personas invitaremos a nuestros eventos? :)

Datos del producto

Mía by Freixenet: un vino espumoso y afrutado fácil de beber.

Elaborado mediante dos fermentaciones.

Con las variedades de uva moscatel y tempranillo.

Graduación alcohólica: 7%.

Producto adherido al Código de Autorregulación del Vino "Wine in Moderation".

Precio de venta al público recomendado*: 6,99 €.



* Susceptible de modificación según el libre criterio del distribuidor



trnd

Blog del proyecto: www.trnd.es/mia – Contacto: marji@trnd.es

© 2015 trnd – Morales, 21-27, 3º M – 08029 Barcelona