

# PINORD

## NOTA DE PREMSA

### Pinord estrena nova web amb presència a les xarxes socials i una original secció: “Marida el teus plats”

Aquest mes de gener, **PINORD** ha estrenat la seva nova pàgina web 2.0, molt més nítida i atractiva en disseny i molt intuïtiva a l'hora de navegar-hi. La web mostra tots els seus cellers i productes de la bodega en quatre idiomes, Català, Castellà, Anglès i Alemany.

Amb aquesta nova web 2.0 **PINORD** és present a les xarxes socials per tal de connectar directament amb els consumidors i conèixer les seves inquietuds i respondre les seves consultes sobre els nostres productes. A més, la web realitza una aposta clara per l'Enoturisme per tal de fomentar encara més les visites que es poden realitzar tan a les vinyes del Penedès com a les del Priorat, també realitzar cates, cursos per a empreses o grups i altres activitats i treballs que es poden realitzar a les pròpies vinyes.

PINORD aposta com sempre per la diferenciació i, per això, a la mateixa *home* presenta l'original secció “Maridatge: Troba el vi per als teus plats” que ajuda als usuaris per tal que sàpiguen quins vins de la Bodega combina millor amb qualsevol plat que preparin, ja sigui un aperitiu, un arròs de peix, un plat de carn, o unes postres de xocolata. Per poder accedir a aquesta secció, és necessari registrar-se al **Club Pinord**, un Club que està dedicat a qui vulgui conèixer més coses sobre el vi, les seves varietats o la seva elaboració. A la vegada, s'oferirà novetats en exclusiva per als socis del Club i avantatges i promocions sobre els nostres productes.

Altres seccions de la web expliquen la història i l'evolució de l'empresa, els premis i distincions obtingudes, l'elaboració dels nostres vins mitjançant l'agricultura ecològica i biodinàmica...entre altres continguts.

A la nova web hi ha també el **Blog de Pinord** que parla de la darrera actualitat relacionada amb els nostres vins, activitats del celler i sobre el sector. La **Sala de premsa**, dirigida als mitjans de comunicació, s'hi poden trobar les darreres notes de premsa, dossiers, fotografies de productes, cellers i vinyes i, vídeos.

Nota de premsa enviada per Comunicació Pinord, per a més informació  
[comunicacio@pinord.com](mailto:comunicacio@pinord.com) o al tel. 93 890 30 66