

# PINORD

## NOTA DE PRENSA

### **PINORD estrena nueva web con presencia en las redes sociales y una original sección: “Marida tus platos”**

Este mes de enero, **PINORD** ha estrenado su nueva página web 2.0, mucho más nítida y atractiva en diseño i muy intuitiva para navegar. La web muestra todas sus bodegas y productos en cuatro lenguas, Catalán, Castellano, Inglés y Alemán.

Con esta nueva web 2.0 **PINORD** está presente en las redes sociales para poder conectar directamente con sus consumidores y conocer sus inquietudes y responder sus consultas sobre nuestros productos. Además, la web realiza una apuesta clara por el Enoturismo para fomentar aún más las visitas que es pueden realizar en sus viñas del Penedés como en las del Priorat, también realizar catas, cursos para empresas o grupos y otras actividades y trabajos que se pueden realizar en sus propias viñas.

PINORD apuesta como siempre por la diferenciación i, por este motivo, en la misma *home* presenta la original sección “Maridaje: Encuentra el vino para tus platos” que ayuda a los usuarios para que sepan qué vinos de la Bodega combinan mejor con cualquier plato que preparen, ya sea un aperitivo, un arroz de pescado, un plato de carne, o unos postres de chocolate. Para poder acceder a esta sección, es necesario registrarse en el **Club Pinord**, un Club que está dedicado a quién quiera conocer más cosas sobre el vino, sus variedades o su elaboración. A la vez, se ofrecerá novedades en exclusiva para los socios del Club y ventajas y promociones sobre nuestros productos.

Otras secciones de la web explican la historia y evolución de la empresa, los premios y distinciones obtenidas, la elaboración de nuestros vinos mediante la agricultura ecológica y biodinámica...entre otros contenidos.

En la nueva web hay también el **Blog de Pinord** que habla de la última actualidad relacionada con nuestros vinos, actividades de la bodega y sobre el sector. La **Sala de prensa**, dirigida a los medios de comunicación, podrán encontrar las últimas notas de prensa, dossiers, fotografías de productos, bodegas y viñedos y, vídeos.

Nota de prensa enviada por Comunicación Pinord, para más información  
[comunicacion@pinord.com](mailto:comunicacion@pinord.com) o al tel. 93 890 30 66