

Campanya corporativa

Barcelona és molt més - Enoturisme

Setembre 2023



**Diputació
Barcelona**

Campanya Barcelona és molt més (Lot 1)

Antecedents

La Diputació de Barcelona dona suport al sector turístic de la província a través d'una campanya per donar a conèixer els atractius del territori i atraure públic català i també de les principals comunitats espanyoles que més visiten la província de Barcelona (Comunitat Valenciana, Madrid, Aragó i País Basc)

La campanya s'ha realitzat tant en català com en castellà. Les peces publicitàries s'han publicat en mitjans generalistes, mitjans locals i mitjans comarcals.

Objectius

Donar a conèixer l'oferta turística de les comarques de Barcelona, una destinació ideal per a una escapada i per fer vacances en qualsevol època de l'any i també a la tardor.

Inspirar amb l'oferta turística de proximitat, molt a prop de casa i amb molts atractius. Destacar els valors de la proximitat, la sostenibilitat, la comoditat i la seguretat de l'oferta turística propera de la província de Barcelona.

Dates

Setembre i octubre de 2023.

Públic

Ciutadania de les comarques de Barcelona i de Catalunya.

Ciutadania de les comunitats autònomes espanyoles que més visiten Catalunya: Comunitat Valenciana, Madrid, Aragó i País Basc.

Peces

Publireportatge imprès. Diversos continguts; català i castellà. Ex.:

Enoturismo cerca de Barcelona

A menos de 30 minutos de la ciudad, el vino se convierte en historia, cultura, naturaleza, arquitectura y fiesta. Paisajes y experiencias únicas para el viajero.



Barcelona es tierra de vinos y esto ha marcado el paisaje y la cultura de los territorios de su provincia. Os proponemos recorrer lugares con sabores únicos de tres zonas vitivinícolas que ofrecen un entorno diverso y auténtico.

El Penedès, bodegas con historia

No os perdáis las bodegas más históricas del Penedès y sus idílicos paisajes. Xarel·lo es la variedad de uva más cultivada en esta zona y una de sus señas de identidad, que, combinada con las variedades macabeo y parellada, forman el coupage tradicional del cava catalán.

En el Penedès podéis visitar bodegas de prestigio internacional y, para los más entendidos, pequeños negocios familiares. La gama de alojamientos disponibles está a la altura de estas catedrales profanas. Entre ellos destaca el Cava & Hotel Mastrell, un cinco estrellas de singular arquitectura en Vilafranca del Penedès.

Allella, vinos ecológicos cerca del mar

Es una de las denominaciones de origen más antiguas de la península, y una de las más pequeñas. Sus nueve bodegas, en poco más de 300 hectáreas de viñedos (en la foto), se han volcado en la elaboración de vinos de alta calidad, la mayoría ecológicos. Para probarlos lo mejor es apuntarse a un taller

de cata en Celler Marfil, empresa pionera en viticultura respetuosa. Fundada en 1906, organiza actividades para conocer su historia y sus vinos. O visitar Alta Allella, una bodega familiar, innovadora y de agricultura ecológica, que coincide con el Parque de la Serralada de Marina y mila al Mediterráneo.

Pla de Bages, brindis con vistas a Montserrat. Hacia el interior, descubriéreis otro destino que hará las delicias de los que desean el contacto directo con la tierra. En el Pla de Bages, su entorno boscoso se extiende por la montaña de Montserrat, la sierra de Castellallat, el Parque Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac y el macizo del Montcau, que hace millones de años fue un mar interior y ahora es reconocido como Geoparque por la Unesco.

Muchas bodegas os abrirán sus puertas para degustar sus vinos, ver sus instalaciones y sus procesos de producción o colaborar en los trabajos del campo. La propuesta más singular es la de una importante bodega ecológica: la Heretat Oller del Mas. Sentaos en la terraza de su restaurante, relajaos y disponed a brindar con vistas a Montserrat.

Más información: barcelonaesmoltmes.cat/es/gastronomia-enoturismo

ENOTURISMO Cerca de Barcelona

A menos de 30 minutos de Barcelona, el vino se convierte en historia, naturaleza y fiesta. Barcelona es tierra de viñedos, que han marcado el paisaje y la cultura de los territorios que integran su provincia. Os proponemos recorrer enclaves y sabores únicos de las zonas vitivinícolas del Penedès, Allella y Pla de Bages, que ofrecen un territorio diverso y fascinante.

EL PENEDÈS, BODEGAS CON HISTORIA

El xarel·lo es la variedad de uva más cultivada en la zona y una de sus señas de identidad, que, combinada con las variedades macabeo y parellada, forman el coupage tradicional del cava catalán. En el Penedès podéis visitar bodegas reconocidas internacionalmente y pequeños negocios familiares. Existen múltiples y variadas opciones de alojamiento, como hoteles boutique, casas de turismo rural e impresionantes resorts ecológicos. Destaca el Cava & Hotel Mastrell, hotel 5 estrellas de singular arquitectura, en Vilafranca del Penedès.

ALLELLA, VINOS ECOLÓGICOS CERCA DEL MAR

La DO Allella es de las más antiguas de España y una de las más pequeñas, aunque de gran valor vitivinícola: sus 9 bodegas y sus poco más de 300 hectáreas de viñedos se han volcado en la elaboración de vinos de alta calidad, la mayoría de ellos ecológicos. Pruebaos en un taller de cata del Celler Margil, empresa pionera en viticultura respetuosa, o visita Alta Allella, bodega familiar, innovadora y de agricultura ecológica.

PLA DE BAGES, BRINDAR CON VISTAS A MONTSERRAT

En el Pla de Bages, la fuerza telúrica y boscosa adquiere su máxima expresión y se extiende por la montaña de Montserrat, Castellallat, Sant Llorenç del Munt i l'Obac y el macizo del Montcau, paraje natural reconocido como Geoparque por la Unesco. En la zona encontraréis muchas bodegas para degustar y conocer sus vinos. Oller del Mas, con vistas a Montserrat, es una de las bodegas ecológicas más reconocidas de las comarcas de Barcelona.



Cata de vino en la D.O. Pla de Bages, con vistas a Montserrat.



Cava & Hotel Mastrell en la D.O. Penedès.



Visita y cata de cava en Codorní.



Cava & Hotel Mastrell en la D.O. Penedès.

BCN+ Barcelona es mucho más

Diputació Barcelona

www.barcelonaesmucho.com

Revista Club Renfe

ESPECIAL TARDOR

10 experiències enoturístiques de tardor

PLANS PER CONÈIXER ELS PAISATGES I LA CULTURA DEL VI, DESPRÉS DE LA VEREMER, DE LALT PENEDÈS AL MARESMÀ, PASSANT PEL BAGES

- 1. Conèixer les cultures primer en viticultura responsable.** A prop de Sant Pau d'Ordal, el celler d'Alta Allella és prou a l'altura de les seves pràctiques sostenibles, amb més de quaranta anys enfront a la natura. Una filarada envira un petit arri de granit que recorre el camp de vides, de tipus cosa que és ha permès desenvolupar una molt interessant. Per conèixer en profunditat les tècniques vitivinícoles més sostenibles, marxa: visita amb l'apotecari i propietari d'aquest celler, els seus apotecaris i super recomanable a la DO Penedès.
- 2. Passejar per les vinyes en bicicleta al·lèbrica.** A Sant Sadurn d'Orosa, Juvà & Camps ha reconstruït totes les seves hectàrees per produir cava i vins ecològics. Podem que la terra d'arrels i es troben el riu de granit, no cal que hi hagin i els herbicides químics i poden el riu mantenen per a no contaminar i ser cures amb els ceps. Cada any organitzen durant la setmana un recorregut per les seves vinyes en bicicleta al·lèbrica, amb un itinerari molt bonic d'una experiència memorable a la DO Cava.
- 3. Reservar les vinyes a cavall.** Cançons de un cavall molt conscient. El saber la importància de treballar la terra amb els principis de l'agricultura ecològica i biodinàmica. Fades a una finca sostenible i respectuosa amb l'entorn, organitzem la setmana a cavall per degustar els seus vins respectuosos. Font:
- 4. Estendre les pràctiques biodinàmiques.** Parets Bala és una petita empresa familiar de viticultors apassionats pels vins ecològics i biodinàmics. Seuen a l'ombra que s'orientaven a la pol·linització durant la floració dels vides que passen per les vinyes i les fertilitzants de forma natural després de la verema. Treguen que reben els seus ceps prové de la pluja, l'isolació la terra de les vinyes, el control de les plagues amb preparats a base d'herbes, oment i fens, per a no maltractar la biodiversitat. El celler està situat a l'Alt del Penedès i organitzen sessions per explicar les vides del conreu biodinàmic.
- 5. Ser ambegues per un dia.** El celler Pla de Bages es va mar amb l'objectiu de preservar, respectar i recuperar l'entorn en què ha treballat durant la família de propietaris. Mas Rosal, una masia situada a la Serra de Codorní, a l'Alt del Penedès. És un temps en el qual que poden decidir si un recorregut entre bodegues de poden amb un maridatge de vins i formatges locals o fer un picnic entre vinyes. Poden aconseguir i rebre el vostre propi vi ecològic? Reserva la vostra plaça i correu-vos en bicicleta, encara que només sigis per un dia.
- 6. Adquirir un celler sostenible.** El celler d'Alta Allella no va ser dissenyat una sessió i calent entre vins, un país expert us dedicarà la majoria de les cures de la verema de les vides.
- 7. Brindar amb vides a Montserrat.** A la DO Pla de Bages es troba un dels cellers ecològics de més anomenats de les comarques de Barcelona: l'Heretat Oller del Mas. La finca està en una zona protegida, a prop de Montserrat i al Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac. Propietaris per preservar la identitat d'un terrer únic, destinen per protegir el medi ambient i són el primer celler de Catalunya i el taller del món amb les emissions més baixes de carboni. A la terrassa del seu restaurant, bodega i poden gaudir d'una acció ben cura de premsat i brindar amb impressionants vides a la terrassa magica o agruïtes per regalar vos una botella de gastronomia, tal de vides i vides d'una de les seves cabanes integrades en la natura.
- 8. Descobrir les vides de pedra seca.** El cor del Bages, a la Vall del Ripoll, s'ha creat una ruta per visitar el conjunt de tres de pedra seca que envolten antigament per fer el vi a les vinyes més altes dels pobles. El recorregut arriba al Parc de Vilanova i Geltrú i creua a través la Serra de Montserrat per admirar un paisatge espectacular que us deixarà sense paraules.
- 9. Gaudir del cava i la gastronomia al CAVATAS.** Colores fins de la bodega amb bodegas de cava d'alta qualitat, gastronomia catalana al CAVATAS, a Sant Sadurn d'Orosa, la capital de cava. Enguany, els dies 6, 7 i 8 d'octubre se celebraran aquest esdeveniment que ofereix activitats de tast, degustacions gastronòmiques, música en viu i vides a collir i cava. Una oportunitat enoturística sensacional!
- 10. Combinar les vides i el mar.** Per als amants del vi i el mar, un imprescindible el MOSE, el Festival Internacional de Cinema del Vi, al Penedès i també al Penedès. Un festival que organitza els pens "Cultura" (cavall de vi) i "Mar" (combinant) als professionals del cinema. L'any presentem de cinema (cavall "Cava Reserva"), cinema als cellers i vides adaptats per als cel·lulars amants del bon vi. No us el perneu!

Més informació: www.barcelonaesmucho.com/gastronomia-enoturismo

La Vanguardia

Enoturisme prop de Barcelona, paisatges i experiències úniques!

Barcelona és terra de vins. A menys de 30 minuts de la ciutat, el vi es converteix en història, en cultura, en natura, en arquitectura i en festa. Us proposem recórrer paisatges i sabors únics de les zones vitivinícoles del Penedès, d'Alella i del Pla de Bages.

El Penedès, cellers amb història

Els clàssics són sempre un valor segur! No us perdeu els cellers més històrics del Penedès i els seus paisatges idíl·lics.

Xarel·lo és la varietat de raïm més conreada en aquesta zona i un dels seus senyals d'identitat; combinada amb les varietats macabeu i parellada, formen el cupatge tradicional del cava català.

Al Penedès podreu visitar cellers reconeguts internacionalment i també petits negocis familiars. La gamma d'allotjaments disponibles és molt àmplia i diversa, amb hotels boutique, cases de turisme rural i impressionants

resorts ecològics. Entre aquests, destaca el **Cava & Hotel Mas-tinell**, un hotel 5 estrelles d'arquitectura singular situat a Vilafranca del Penedès.

Alella, vins ecològics prop del mar

Alella és una de les denominacions d'origen més antigues de la península Ibèrica, i una de les més petites. Però, petita no vol dir menyspreable: els seus nous cellers i les seves gairebé tres-centes hectàrees de vinyes s'han bolcat en l'elaboració de vins d'alta qualitat i la majoria ecològics.

Apunteu-vos a un taller de tast al **Celler Marfil**, una empresa pionera en viticultura respectuosa; fundada el 1906 en un edifici projectat per Jeroni Martorell —deixeble de Gaudí—, que organitza activitats per donar a conèixer la seva història i els seus vins excel·lents. O visiteu **Alta Alella**, una bodega familiar, innovadora i d'agricultura ecològica, que llinda amb el Parc de la



Contingut ofert per la Diputació de Barcelona

Tast de vins a la DO Pla de Bages, amb vistes a Montserrat / Marc Castellat - ACT

Serralada de Marina, tot mirant al Mediterrani.

Pla de Bages, brindar amb vistes a Montserrat

Si us endinseu cap a l'interior de les comarques de Barcelona, descobrireu un altre destí d'enoturisme ideal per als que desitgeu tenir un contacte més directe amb la terra. Al Pla de Bages, la força tel·lúrica i boscosa de l'entorn adquireix la seva màxima expressió i s'estén per la **mntanya de Montserrat, la serra de Castelltallat, el parc natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac i el massís del Montcau**, un paratge natural que fa milions d'anys va ser un mar interior i que ara està reconegut com a **Geoparc per la Unesco**.

A la zona hi trobareu molts cellers que us obriran les portes de bat a bat perquè pugueu tastar els seus vins, visitar les seves instal·lacions i els seus processos de producció i, fins i tot, col·laborar en les feines del camp. Però, potser, la proposta més especial la trobareu en un dels cellers ecològics de més anomenada: **'Heretat Oller del Mas**. Seieu a la terrassa del seu restaurant, relaxeu-vos i disposeu-vos a brindar amb vistes a Montserrat.

Més experiències d'enoturisme a les comarques de Barcelona a: www.barcelonaesmoltmes.cat/gastronomia-enoturisme



La Positiva

Publireportatge digital. Diversos continguts; català i castellà. Ex.:

nació Catalunya BRANDED CONTENT Newsletters

8 experiències enoturístiques de tardor

Activitats i propostes per gaudir dels vins ecològics i biodinàmics, de l'AR Penedès al Maresme, passant pel Bages




Recorrer les vinyes de Juvé & Camps en bicicleta elèctrica | Diputació de Barcelona

Sempre és un bon moment per **descobrir els paisatges i la cultura del vi**. Ara, a la tardor, just després de la verema, és una oportunitat excel·lent per conèixer **cellers** que conreen les seves vinyes de **manera respectuosa** i produeixen vins i caves de qualitat inimitable en sintonia amb el medi ambient. Us presentem activitats i propostes per gaudir de l'**enoturisme**, de l'AR Penedès al Maresme, passant pel Bages.



- 1. Conèixer un celler pioner en viticultura respectuosa**
A prop de **Sant Pau d'Ordal**, el celler **Albert i Noya** és pioner a l'aposta en **viticultura sostenible**, amb més de quaranta anys onejant la bandera eco. Dues dècades enrere van iniciar un projecte de recuperació d'**antigues varietats de ceps**, cosa que els ha permès desenvolupar vins molt interessants. Per conèixer en profunditat les tècniques vitivinícoles més sostenibles, reserveu visita amb l'enòleg i propietari d'aquest celler, una experiència super recomanable a la DO Penedès.
- 2. Passejar per les vinyes en bicicleta elèctrica**
A **Sant Sadurn d'Anoia**, **Juvé & Camps** ha reconverit totes les

seves hectàrees per produir **caves i vins ecològics**. Deixen que la terra descansi i es recullen amb anys de gaudir, no utilitzen ni insecticides ni herbicides químics i recullen el raïm manualment per a no contaminar i ser carrossos amb els ceps. Cada any organitzen durant la verema un recorregut per les seves vinyes en **bicicleta elèctrica**, perquè tothom pugui gaudir d'una experiència memorable a la DO Cava.




Dinar entre vinyes al celler Albert i Noya. Foto: Marc Cos

- 3. Recórrer les vinyes a cavall**
Gramona és un celler molt conscient sobre la importància de treballar la vinya sota els principis de **l'agricultura ecològica i biodinàmica**. Fidels a una filosofia sostenible i respectuosa amb l'entorn, empen la varietat xarel·lo per elaborar els seus vins escumosos. Fent una **passejada a cavall** entre vinyes, un guia expert us explicarà la manera de fer d'aquesta família de viticultors des de 1850.
- 4. Entendre les pràctiques biodinàmiques**
Parets Balla és una petita empresa familiar de viticultors apassionats pels **vins ecològics i biodinàmics**. Tenen abelles que contribueixen a la pol·linització durant la floració del raïm; ovelles que pasturen per les vinyes i les fertilitzen de forma natural després de la verema; Talgua que reben els seus ceps prové de la pluja; i treballen la fertilitat de les vinyes i el control de les plagues amb preparats a base d'herbes, minerals i fens, per a no malmetre la biodiversitat. El celler està situat a **Pae del Penedès** i organitzen sessions per explicar les virtuts del crotreu biodinàmic.
- 5. Ser enòlegs per un dia**
El celler **Pla de Morries** es va crear amb l'objectiu de preservar, respectar i recuperar l'entorn en què ha viscut aquesta família de propietaris: **Mas Rossinyol**, una masia ubicada a la **Torre de Claramunt**, a l'Anoia. És un territori ric i fèrtil que podeu descobrir en un recorregut entre **barraques de pedra**, amb un maridatge de vins i formatges locals o fent un picnic entre vinyes. Prefereix aprendre a elaborar el vostre propi vi ecològic? Reserveu la vostra plaça i **convertiu-vos en enòlegs**, encara que només sigui per un dia.

Admirar el mar i les vinyes a Alella. Foto: Hans Oel / Shutterstock

- 6. Admirar un celler modernista**
El celler d'**Alella Vinícola** va ser dissenyat el 1906 per l'arquitecte **Jeroni Martorell**, deixeble de **Gaudí**. Podeu combinar una passejada entre **vinyes ecològiques prop del mar** amb una visita guiada a un **celler centenari** i espectacular. I marxareu havent tastat algun dels millors vins sostenibles de la DO Alella!
- 7. Brindar amb vistes a Montserrat**
A la DO Pla de Bages es troba un dels **cellers ecològics** de més anomenada de les comarques de Barcelona: **Heretat Oller del Mas**. La finca està en una zona privilegiada, a prop de **Montserrat** i del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Olibac. Preocupats per preservar la identitat d'un terreny únic, s'esforcen per protegir el medi ambient i són el primer celler de Catalunya i el **tercer del món amb les emissions més baixes de carboni**. A la terrassa del seu restaurant **Bages964** podeu gaudir d'una excel·lent **cuina de proximitat** i brindar amb **impressionants vistes** a la muntanya màgica, o aprofitar per regalar-vos una estada de gastronomia, tast de vins i relaxació en una de les seves **cabanes integrades en la natura**.



Tastar vins a cobert de les tines de pedra seca a Bages. Foto: Marc Castellat / ACI

- 8. Descobrir les tines de pedra seca**
En el cor del Bages, a la **Vall del Flequer**, s'ha creat una ruta per visitar el conjunt de **tines de pedra seca** que s'empraven antigament per fer vi a les vinyes més allunyades dels pobles. El recorregut comença al **Pont de Vilomara i Rocafort** i circula per ambdós costats d'un torrent, on podeu admirar un paisatge extraordinari que us deixarà sense paraules.

➊ **Més informació** a barcelonasesmolmes.cat/gastronomia-enoturisme

Bàners. Diferents mides; català i castellà. Ex.:



**Enoturisme
a prop de
Barcelona**



Barcelona
és molt més



**Diputació
Barcelona**

**Enoturismo
cerca de
Barcelona**



Barcelona
és molt més



**Diputació
Barcelona**



**Barcelona
és enoturisme**

BCN+



**Barcelona
es enoturismo**

BCN+

Falca de ràdio 20".

Mar o muntanya?

Sol, en parella, amb amics o en família?

A peu, a cavall, en bici o en 4x4?

Blanc, negre, rosat o cava?

A 30 minuts de Barcelona trobaràs 3 denominacions d'origen: Penedès, Alella i Pla de Bages, amb un munt de cellers i centenars d'experiències d'entourisme per gaudir amb tots els sentits.

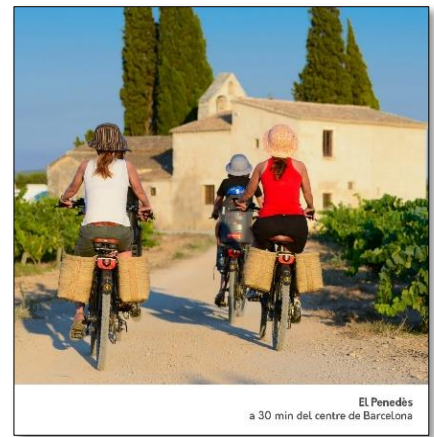
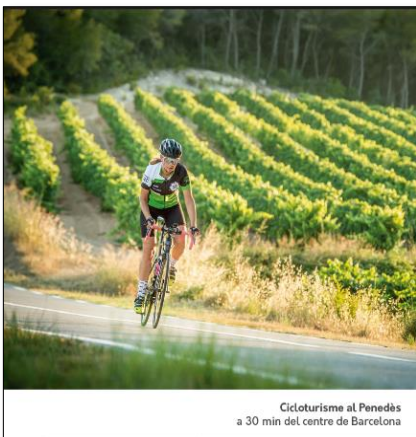
3 rutes del vi per descobrir els paisatges, la cultura i la gastronomia.

Informa-te'n a barcelonaesmoltmes.cat

DIPUTACIÓ DE BARCELONA.

XXSS.

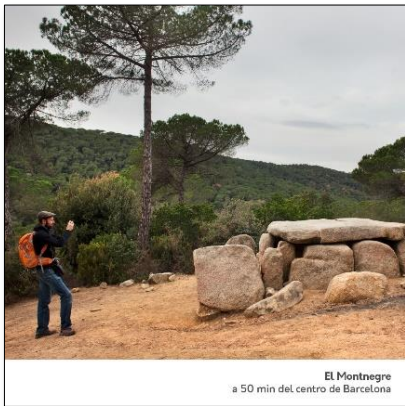
Galeria d'imatges 1:1 i 9:16. Diferents creativitats; català i castellà. Ex.:



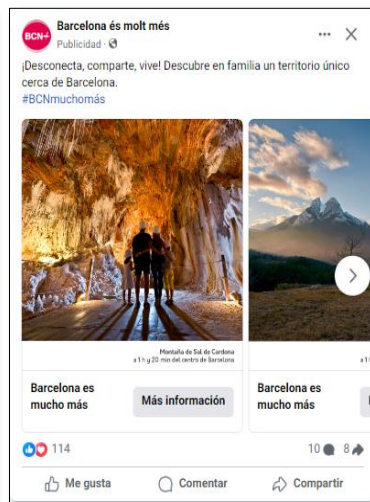
Família



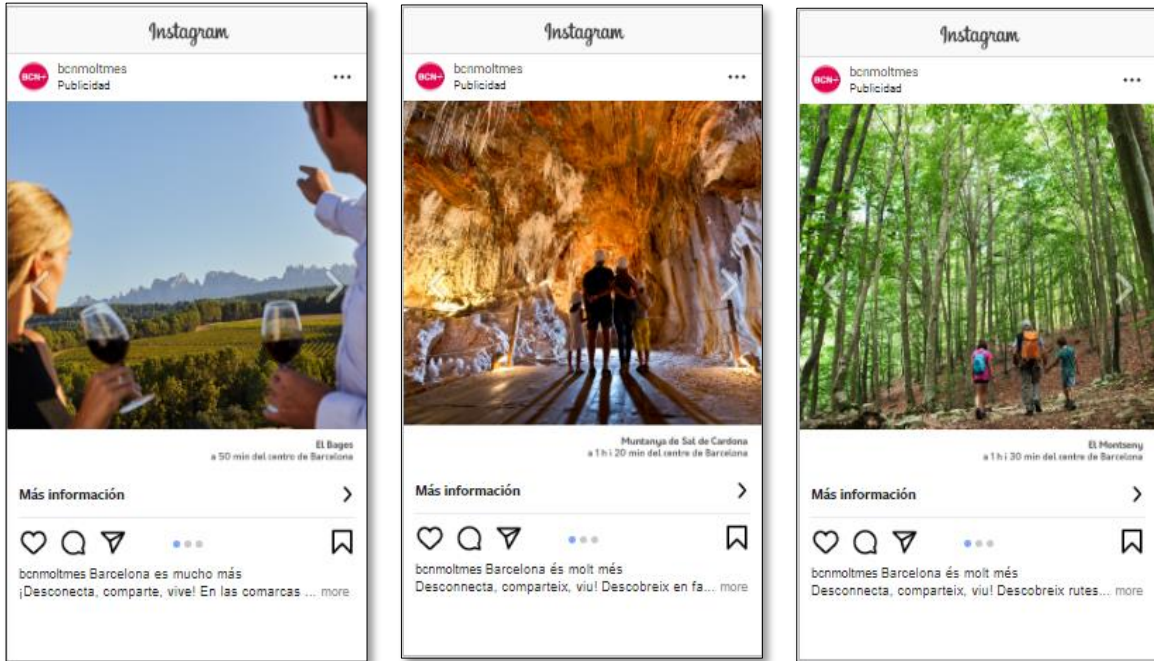
Paisatges



Natura



Facebook ads



Instagram ads



Instagram story ads

Instagram reels ads

Vídeo enoturisme 16:9. Català i castellà. Ex.:

ENOTURISMO CERCA DE BARCELONA

Muchas experiencias
por descubrir



Mar



o montaña.



Solo, en pareja, con amigos o en familia.



Solo, en pareja, con amigos o en familia.



A pie, a caballo



y, si no, en 4x4.



Blanco, tinto, rosado



o cava.

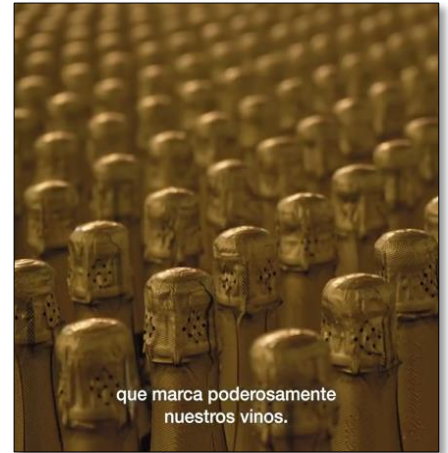


www.barcelonaesmoltmes.cat/es/gastronomia-enoturismo



Vídeos cellers 1:1 i 9:16. Castellà i català. Ex.:

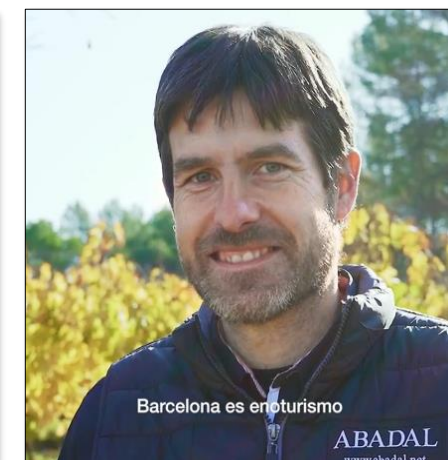
Gramona



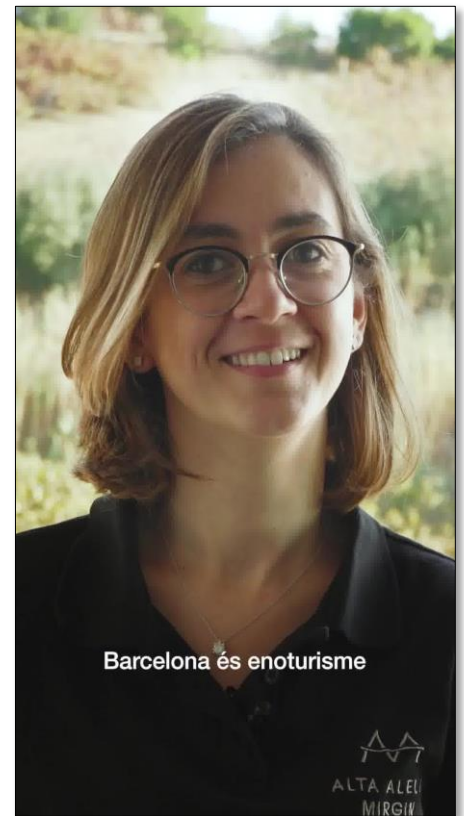
Mas Palou



Abadal



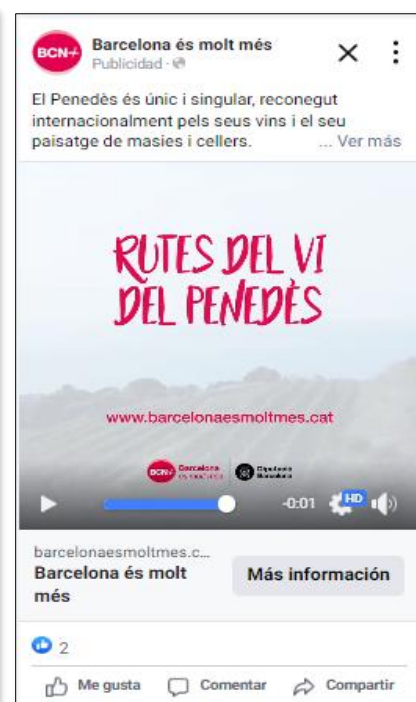
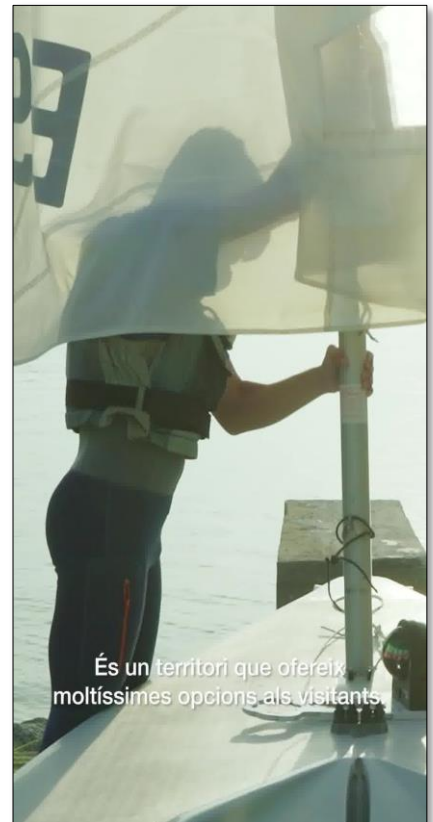
Alta Alella



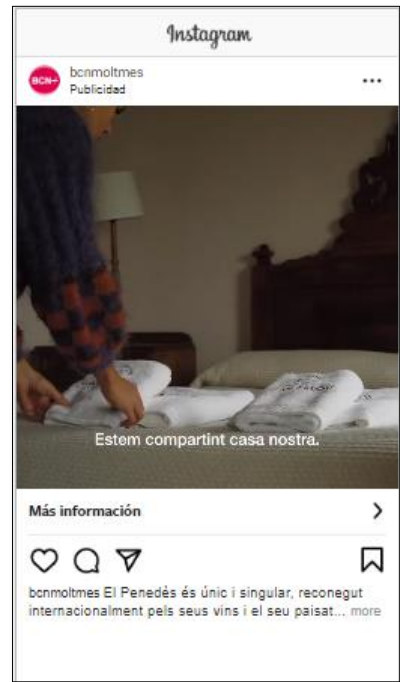
Oller del Mas



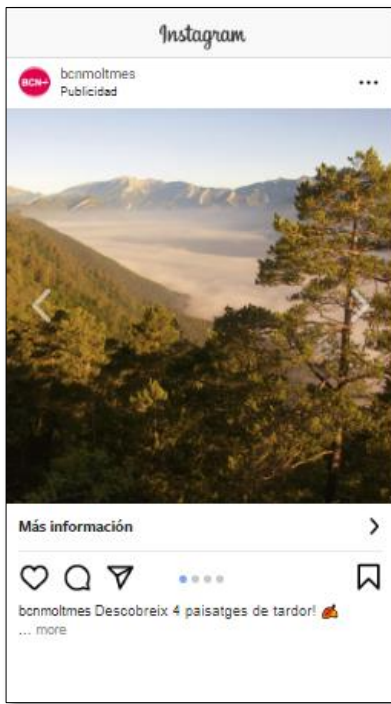
Valmora



Facebook ads



Instagram ads



Instagram ads

Campanya “Street màrqueting Barcelona és molt més”

Antecedents

La Diputació de Barcelona dona suport al sector turístic de la província mitjançant campanyes de comunicació amb l'objectiu fonamental de donar a conèixer els atractius del territori i atraure més públic cap a les destinacions turístiques de la província.

En aquesta ocasió, s'ha creat una campanya d'impacte per **posar en valor l'enoturisme de les comarques de Barcelona**, no només les diferents DO (Penedès, Alella i Pla de Bages), sinó també el **territori, els paisatges, el patrimoni, els cellers i els productes enoturístics**. Els eixos comunicatius de l'enoturisme de les comarques de Barcelona són: **l'autenticitat, la sostenibilitat i la gastronomia**.

La Diputació de Barcelona, des de l'Àrea de Turisme, ha volgut mostrar el seu suport al sector implementant una acció d'*street* màrqueting del 18 al 23 de setembre en un estand de 60 m² dissenyat especialment per a l'esdeveniment, ubicat a la planta principal del centre comercial L'Illa Diagonal de Barcelona.

L'estand ha comptat amb diverses activitats de dinamització gestionades per 4 promotors: *photocall de pantalla amb gran format* (amb obsequi de foto instantània i impresa de record); experiència olfactiva “Les aromes del vi” (amb obsequi d'un clauer tap de suro); puzles per a infants (amb obsequi de mini puzle); quiz interactiu (amb obsequi d'un clauer tap de suro); urna per al sorteig de 3 premis d'activitats a cadascuna de les 3 DO de Barcelona, amb l'únic requisit de facilitar el correu electrònic; i taula interactiva amb l'oferta enoturística diversa de la província, a banda d'oferir fullets informatius i postals enoturístiques de manera gratuïta a tothom que passés per l'estand.

Aquesta acció s'ha promocióat a través de les xarxes socials de manera orgànica i amb publicitat de pagament.

S'ha complementat amb una acció a xarxes a través d'*influencers*, dirigida a públics objectius diversos: familiar, gourmet, enoturístic i expert.

Objectius

Donar a conèixer l'oferta gran i diversa d'activitats enoturístiques de les comarques de Barcelona a públic local, d'una manera lúdica i participativa.

Dates

Del 18 al 23 de setembre de 2023.

Públic

Dones i homes, a partir de 18 anys, amb interès pel sector turístic a Catalunya i, especialment, per l'oferta enoturística de la província de Barcelona.

Peces

Estand 60 m².



Vistes generals de l'estand.



Pantalla Photocall.



Photocall pantalla HD 15 m², amb alternança de vídeos de les DO de la província de Barcelona i de la seva oferta enoturística.



Foto instantània impresa i gratuïta per a record.

Espai experiència “Les aromes del vi”.



Caixa d'olors per a l'experiència olfactiva “Les aromes del vi”.



Experiència olfactiva “Les aromes del vi”.

Espai per als més menuts.



Puzles enoturístics i mini puzles de regal per als nens participants.



Activitat lúdico-educativa amb temàtica enoturística per a nenes i nens.

Quiz interactiu sobre enoturisme.



Tòtem interactiu amb pantalla tàctil per resoldre les preguntes del quiz.

Gadget personalitzat.



Clauer tap de suro de regal amb logos BCN+ i Diputació de Barcelona.

Taula interactiva.



Taula amb pantalla tàctil on consultar l'oferta enoturística la província de Barcelona.

Fulletls informatius.



Fulletls d'enoturisme al territori facilitats per les DO de la província, a l'abast dels visitants.

Sorteig de 3 experiències d'activitats enoturístiques.



Butlletes per participar en el sorteig i urna on dipositar la butlleta.



Sorteig en directe a càrrec de la *influencer* experta @anna_vi.

Campanya a XXSS amb *influencers*. Ex.:



@elmundo.en.mispies



@liliandherband



@bcngourmet



@david_janer_oficial



@anna_vi

Pressupost

Inversió en mitjans	Proveïdors	Inversió en producció	Proveïdors	TOTAL CAMPANYA
99.999,28 €	Iki Media Communications, SL	1.730,30 €	Media Manga Mangotièrre SL (<i>falca</i>)	206.791,70 €
99.979,88 €	Belowactions, SL	5.082,00 €	Wualia Studio SL (<i>gadget street màrqueting</i>)	

**La inversió d'aquesta campanya a XXSS és de 9.060,39 €, inversió imputada a la campanya de XXSS de Diputació de Barcelona.*

***Tots els imports inclouen l'IVA.*

ACORD MARC PER A LA SELECCIÓ DE DIVERSES EMPRESSES PER A LA PRESTACIÓ DELS SERVEIS DE GESTIÓ PER A LA INSERCIÓ DE PUBLICITAT INSTITUCIONAL, DE LA DIPUTACIÓ DE BARCELONA I DELS ENS ADHERITS, ALS MITJANS DE COMUNICACIÓ I EN ALTRES SERVEIS DE PUBLICITAT I COMUNICACIÓ (LOT 1)

Documentació relativa del contracte basat relatiu a:

CAMPANYA: Campaña Barcelona és molt més tardor 2023 - Enoturisme. Projecte: 4684-37466. Exp: 2023/0035263. Lot: 1

PERÍODE DE CAMPANYA: Tardor 2023

OFERTA PRESENTADA PER L'EMPRESA: IKI MEDIA COMMUNICATIONS, S.L. AMB NIF B66578022

OFERTA ECONÒMICA: PREMSA IMPRESA (Generalistes i esportius)														
Suport	Data publicació	Columna	Mòdul	Format/color	Mida (en mm)	Secció/Pàgina (parell/senar)	Tarifa vigent	% de descompte	PREU NET	Comissió d'agència	Import IVA	PREU TOTAL		
El Periódico de Catalunya (suplement especial Enoturisme Gourmets)	octubre 2023			1 pàgina redaccional a color	252 x 316 mm	Senar	18.600,00 €	60%	7.500,00 €	0,00 €	1.575,00 €	9.075,00 €		
El Punt Avui-ed. Catalunya (especial Vins Catalans)	29/10/2023			1 doble pàgina redaccional a color	490x297,37 mm	Senar	18.190,00 €	86%	2.625,00 €	0,00 €	551,25 €	3.176,25 €		
La Vanguardia-suplement Què fem? (especial tardor)	octubre 2023			1 pàgina redaccional a color	260,3 x 367,3 mm	Senar	11.800,00 €	66%	4.000,00 €	0,00 €	840,00 €	4.840,00 €		
OFERTA ECONÒMICA: PREMSA IMPRESA (Revistes i suplementos)														
Suport	Data publicació	Columna	Mòdul	Format/color	Mida (en mm)	Secció/Pàgina (parell/senar)	Tarifa vigent	% de descompte	PREU NET	Comissió d'agència	Import IVA	PREU TOTAL		
La Positiva	Tardor 2023			1 doble pàgina redaccional a color	116 x 163 mm	Senar	1.800,00 €	45%	990,00 €	0,00 €	207,90 €	1.197,90 €		
Revista Club Renfe	Tardor 2023			1 pàgina redaccional a color + 1 espai editorial "Maleta"	195x260 mm	Senar	26.400,00 €	91%	2.500,00 €	0,00 €	525,00 €	3.025,00 €		
Revista Club Renfe digital	Tardor 2023			1 redaccional digital format multidispositiu enriquit + 1 redaccional a Renfe.com (Club Renfe)	-	-	0,00 €	0%	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €		
Viajes National Geographic	Tardor 2023			1 pàgina redaccional a color	206x272 mm + sang	Senar	10.520,00 €	76%	2.500,00 €	0,00 €	525,00 €	3.025,00 €		
OFERTA ECONÒMICA: RÀDIO														
Emissora	Data emissió	Durada peça	Nombre de peces	Franja horària	% de falques en posició preferent (1es i 2es)	Preu tarifa vigent	% de descompte	PREU NET	Comissió d'agència	Import IVA	PREU TOTAL			
Cadena Ser-Catalunya	Tardor 2023	30"	6 falques	"La Ventana", de 19 a 20 h, de dilluns a divendres		4.122,00 €	55%	1.854,90 €	0,00 €	389,53 €	2.244,43 €			
Cadena Ser-Catalunya	Tardor 2023	30"	5 falques	"A vivir que són dos dies", de 8 a 12 h, dissabtes i diumenges		4.522,50 €	70%	1.356,75 €	0,00 €	284,92 €	1.641,67 €			
Flaixbac-Catalunya	Tardor 2023	30"	6 falques	"El matí i la mare que el va parir", de 06 a 12 h, de dilluns a divendres		5.310,00 €	75%	1.327,50 €	0,00 €	278,78 €	1.606,28 €			
Flaixbac-Catalunya	Tardor 2023	30"	9 falques	"Feedbac", de 16 a 20 h, de dilluns a divendres		4.860,00 €	75%	1.215,00 €	0,00 €	255,15 €	1.470,15 €			
RAC 1-Catalunya	Tardor 2023	30"	5 falques	"Versió RAC 1", de 15 a 19 h, de dilluns a divendres		11.625,00 €	61%	4.533,75 €	0,00 €	952,09 €	5.485,84 €			
Ràdio Puig-Reig	Tardor 2023	30"	112 falques	En rotació (de dilluns a diumenge, de 8 a 20 h)		1.680,00 €	50%	840,00 €	0,00 €	176,40 €	1.016,40 €			
XAL	Tardor 2023	30"	52 falques	"Notícies en xarxa" (de dilluns a dissabte, de 14 a 15 h i de 19 a 20 h; dissabtes i diumenges, de 14 a 15 h) i "En joc" (dissabtes i diumenges, de 20 a 22 h)		3.120,00 €	60%	1.240,00 €	0,00 €	260,40 €	1.500,40 €			
OFERTA ECONÒMICA: MITJANS DIGITALS 1														
Suport	Data publicació	Nombre de peces/impressions	Format	Mides	CPM net (en concepte del pes del bàner)	CPM net (en concepte del control de campanya)	CPM net total	Preu tarifa	Descompte	PREU NET	Costos tecnològics	Comissió d'agència	Import IVA	PREU TOTAL
Catalunyapress.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					4.298,75 €	84,00%	687,80 €		0,00 €	144,44 €	832,24 €
Catalunyapress.cat (Difusió del redaccional a xarxes socials)	Tardor 2023	1						0,00 €	84,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €
Cronicaglobal.com (IP Catalunya)	Tardor 2023	1	redaccional digital					15.000,00 €	84,00%	2.400,00 €		0,00 €	504,00 €	2.904,00 €
Cronicaglobal.com (Difusió del redaccional a xarxes socials)	Tardor 2023	1						0,00 €	84,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €
El9nou.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					11.250,00 €	84,00%	1.800,00 €		0,00 €	378,00 €	2.178,00 €
El9nou.cat (Difusió del redaccional a xarxes socials)	Tardor 2023	1						0,00 €	84,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €
Elmon.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					15.000,00 €	84,00%	2.400,00 €		0,00 €	504,00 €	2.904,00 €
Elmon.cat (Difusió del redaccional a xarxes socials)	Tardor 2023	1						0,00 €	33,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €
Eldiario.es (IP Espanya)	Tardor 2023	1	redaccional digital					18.750,00 €	84,00%	3.000,00 €		0,00 €	630,00 €	3.630,00 €
Eldiario.es (Difusió del redaccional a xarxes socials)	Tardor 2023	1						0,00 €	84,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €
Elpuntavui.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					2.625,00 €	52,00%	1.260,00 €		0,00 €	264,60 €	1.524,60 €
Elpuntavui.cat (Difusió del redaccional a xarxes socials)	Tardor 2023	1						0,00 €	52,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €
Eltemps.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					11.875,00 €	84,00%	1.900,00 €		0,00 €	399,00 €	2.299,00 €
Eltemps.cat (Difusió del redaccional a xarxes socials)	Tardor 2023	1						0,00 €	84,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €
Eltriangle.eu	Tardor 2023	1	redaccional digital					8.593,75 €	84,00%	1.375,00 €		0,00 €	288,75 €	1.663,75 €
Eltriangle.eu (Difusió del redaccional a xarxes socials)	Tardor 2023	1						0,00 €	84,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €
Lacutat.cat (Catalunya)	Tardor 2023	1	redaccional digital					7.593,75 €	84,00%	1.215,00 €		0,00 €	255,15 €	1.470,15 €
Lacutat.cat (Difusió del redaccional a xarxes socials)	Tardor 2023	1						9.843,75 €	84,00%	1.575,00 €		0,00 €	330,75 €	1.905,75 €
Metropoliabierta.com	Tardor 2023	1	redaccional digital					10.000,00 €	84,00%	1.600,00 €		0,00 €	336,00 €	1.936,00 €
Metropoliabierta.com (Difusió del redaccional a xarxes socials)	Tardor 2023	1						0,00 €	84,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €

Naciódigital.cat (edició nacional)	Tardor 2023	1	redaccional digital						11.000,00 €	83,87%	1.774,30 €		0,00 €	372,60 €	2.146,90 €
Naciódigital.cat (Difusió dels redaccionals a xarxes socials)	Tardor 2023	1							0,00 €	80,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €
Rac1.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital						15.625,00 €	84,00%	2.500,00 €		0,00 €	525,00 €	3.025,00 €
Rac1.cat (Difusió dels redaccionals a xarxes socials)	Tardor 2023	1							0,00 €	84,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €
Racocatala.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital						5.625,00 €	84,00%	900,00 €		0,00 €	189,00 €	1.089,00 €
Racocatala.cat (Difusió del redaccional a xarxes socials)	Tardor 2023	1							0,00 €	84,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €
Social.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital						5.625,00 €	84,00%	900,00 €		0,00 €	189,00 €	1.089,00 €
Social.cat (Difusió del redaccional a xarxes socials i al butlletí diari)	Tardor 2023	1							0,00 €	84,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €
Totbarcelona.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital						6.250,00 €	84,00%	1.000,00 €		0,00 €	210,00 €	1.210,00 €
Totbarcelona.cat (Difusió dels redaccionals a xarxes socials)	Tardor 2023	1							0,00 €	84,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €
Totcerdanyola.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital						4.781,25 €	84,00%	765,00 €		0,00 €	160,65 €	925,65 €
Totcerdanyola.cat (Difusió dels redaccionals a xarxes socials)	Tardor 2023	1							0,00 €	84,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €
Totrubí.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital						4.781,25 €	84,00%	765,00 €		0,00 €	160,65 €	925,65 €
Totrubí.cat (Difusió dels redaccionals a xarxes socials)	Tardor 2023	1							0,00 €	84,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €
Totsantcugat.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital						4.781,25 €	84,00%	765,00 €		0,00 €	160,65 €	925,65 €
Totsantcugat.cat (Difusió dels redaccionals a xarxes socials)	Tardor 2023	1							0,00 €	84,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €
Vilapress.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital						2.968,75 €	84,00%	475,00 €		0,00 €	99,75 €	574,75 €
Vilapress.cat (Difusió del redaccional a xarxes socials)	Tardor 2023	1							0,00 €	84,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €
OFERTA ECONÒMICA: MITJANS DIGITALS 2															
Suport	Data publicació	Nombre d'impressions	Format	Mides	CPM net (en concepte del pes del bàner)	CPM net (en concepte del control de campanya)	CPM net total	Preu tarifa	Descompte	PREU NET	Costos tecnològics	Comissió d'agència	Import IVA	PREU TOTAL	
Catalunyaneuws.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					330,12 €	31,00%	227,78 €		0,00 €	47,83 €	275,61 €	
Diarieljardí.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					330,12 €	31,00%	227,78 €		0,00 €	47,83 €	275,61 €	
Elportadecentelles.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					330,12 €	31,00%	227,78 €		0,00 €	47,83 €	275,61 €	
Elpou.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					330,12 €	31,00%	227,78 €		0,00 €	47,83 €	275,61 €	
EI3devuit.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					330,12 €	31,00%	227,78 €		0,00 €	47,83 €	275,61 €	
Festasantfeliu.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					330,12 €	31,00%	227,78 €		0,00 €	47,83 €	275,61 €	
Latorredelpalau.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					330,12 €	31,00%	227,78 €		0,00 €	47,83 €	275,61 €	
Laviladigital.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					330,12 €	31,00%	227,78 €		0,00 €	47,83 €	275,61 €	
Lecodesitges.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					330,12 €	31,00%	227,78 €		0,00 €	47,83 €	275,61 €	
Montonec.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					330,12 €	31,00%	227,78 €		0,00 €	47,83 €	275,61 €	
Papersdevi.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					330,12 €	31,00%	227,78 €		0,00 €	47,83 €	275,61 €	
Periodicdelta.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					330,12 €	31,00%	227,78 €		0,00 €	47,83 €	275,61 €	
Puntvalles.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					330,12 €	31,00%	227,78 €		0,00 €	47,83 €	275,61 €	
Revistaalella.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					330,12 €	31,00%	227,78 €		0,00 €	47,83 €	275,61 €	
Revistacastells.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					330,12 €	31,00%	227,78 €		0,00 €	47,83 €	275,61 €	
Rubítv.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					330,12 €	31,00%	227,78 €		0,00 €	47,83 €	275,61 €	
Tvsantcugat.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					330,12 €	31,00%	227,78 €		0,00 €	47,83 €	275,61 €	
Veuañoia.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					330,12 €	31,00%	227,78 €		0,00 €	47,83 €	275,61 €	
OFERTA ECONÒMICA: MITJANS DIGITALS 3															
Suport	Data publicació	Nombre d'impressions	Format	Mides	CPM net (en concepte del pes del bàner)	CPM net (en concepte del control de campanya)	CPM net total	Preu tarifa	Descompte	PREU NET	Costos tecnològics	Comissió d'agència	Import IVA	PREU TOTAL	
Amartorell.com	Tardor 2023	1	redaccional digital					238,51 €	21,00%	188,42 €		0,00 €	39,57 €	227,99 €	
Calderí.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					238,51 €	21,00%	188,42 €		0,00 €	39,57 €	227,99 €	
Capros.com	Tardor 2023	1	redaccional digital					238,51 €	21,00%	188,42 €		0,00 €	39,57 €	227,99 €	
Castellvillarenc.info	Tardor 2023	1	redaccional digital					238,51 €	21,00%	188,42 €		0,00 €	39,57 €	227,99 €	
Eixdiari.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					238,51 €	21,00%	188,42 €		0,00 €	39,57 €	227,99 €	
Elcargol.com	Tardor 2023	1	redaccional digital					238,51 €	21,00%	188,42 €		0,00 €	39,57 €	227,99 €	
Elmirall.net	Tardor 2023	1	redaccional digital					238,51 €	21,00%	188,42 €		0,00 €	39,57 €	227,99 €	
Eltothaladonca.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					238,51 €	21,00%	188,42 €		0,00 €	39,57 €	227,99 €	
Infanoia.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					238,51 €	21,00%	188,42 €		0,00 €	39,57 €	227,99 €	
Isabadell.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					238,51 €	21,00%	188,42 €		0,00 €	39,57 €	227,99 €	
Labustia.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					238,51 €	21,00%	188,42 €		0,00 €	39,57 €	227,99 €	
Manresadiari.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					238,51 €	21,00%	188,42 €		0,00 €	39,57 €	227,99 €	
Marina360.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					238,51 €	21,00%	188,42 €		0,00 €	39,57 €	227,99 €	
Mesosona.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					238,51 €	21,00%	188,42 €		0,00 €	39,57 €	227,99 €	
Molletama.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					238,51 €	21,00%	188,42 €		0,00 €	39,57 €	227,99 €	
Revistaripollet.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					238,51 €	21,00%	188,42 €		0,00 €	39,57 €	227,99 €	
Santandreu.tv	Tardor 2023	1	redaccional digital					238,51 €	21,00%	188,42 €		0,00 €	39,57 €	227,99 €	
Santboidiari.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					238,51 €	21,00%	188,42 €		0,00 €	39,57 €	227,99 €	
Tasta.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital					238,51 €	21,00%	188,42 €		0,00 €	39,57 €	227,99 €	
Viumolinsderei.com	Tardor 2023	1	redaccional digital					238,51 €	21,00%	188,42 €		0,00 €	39,57 €	227,99 €	
OFERTA ECONÒMICA: MITJANS DIGITALS 4															
Suport	Data publicació	Nombre de peces/impressions	Format	Mides	CPM net (en concepte del pes del bàner)	CPM net (en concepte del control de campanya)	CPM net total	Preu tarifa	Descompte	PREU NET	Costos tecnològics	Comissió d'agència	Import IVA	PREU TOTAL	
Campings.net	Tardor 2023	1	redaccional digital					5.825,00 €	84,00%	932,00 €		0,00 €	195,72 €	1.127,72 €	
Campings.net (Difusió del redaccional a xarxes socials)	Tardor 2023	2						0,00 €	0,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €	
Campings.net	Tardor 2023	Cost fix, 3 mesos (seccions Catalunya, Comunitat Valenciana i Aragó)	bàner GIF animat (de fins a 300 k)(3 creativitats)	980 x 100 pixels				0,00 €	0,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €	
Escapadaambnens.com	Tardor 2023	1	redaccional digital					5.619,38 €	84,00%	899,10 €		0,00 €	188,81 €	1.087,91 €	
Escapadaambnens.com (Difusió del redaccional a newsletter i xarxes socials)	Tardor 2023	1						0,00 €	0,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €	

Escapadaambnens.com	Tardor 2023	Cost fix, 1 mes	bàner robapàginse GIF animat (fins a 300 kb)	300x300 píxels o similar					0,00 €	0,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €
Escapadarural.com	Tardor 2023	1	redaccional digital						7.968,75 €	84,00%	1.275,00 €		0,00 €	267,75 €	1.542,75 €
Escapadarural.com (Difusió del redaccional a newsletter compartida)	Tardor 2023	1							13.281,25 €	84,00%	2.125,00 €		0,00 €	446,25 €	2.571,25 €
Escapadarural.com (Difusió del redaccional a xarxes socials)	Tardor 2023	4	1 post a Facebook, 1 Stories a Facebook + 1 Reel o Post a Instagram + 1 Stories a Instagram						10.625,00 €	84,00%	1.700,00 €		0,00 €	357,00 €	2.057,00 €
Familiasenruta.com	Tardor 2023	1	redaccional digital (entrada patrocinada)						2.031,25 €	84,00%	325,00 €		0,00 €	68,25 €	393,25 €
Familiasenruta.com (Difusió del redaccional a xarxes socials)	Tardor 2023	1							0,00 €	0,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €
Fenturisme.cat	Tardor 2023	1	redaccional digital						1.500,00 €	84,00%	240,00 €		0,00 €	50,40 €	290,40 €
Fenturisme.cat (Difusió del redaccional a xarxes socials)	Tardor 2023	1							1.250,00 €	84,00%	200,00 €		0,00 €	42,00 €	242,00 €
Fenturisme.cat	Tardor 2023	Cost fix, 3 mesos, (3 setmanes presència fixa home; resta, ROS)	megabàner, GIF animat	1.200x600 píxels o similar					2.250,00 €	84,00%	360,00 €		0,00 €	75,60 €	435,60 €
Fenturisme.cat (Difusió del redaccional a newsletter)	Tardor 2023	1 enviament	text redaccional						0,00 €	0,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €
Fenturisme.cat (Difusió del megabàner a newsletter)	Tardor 2023	1 enviament	megabàner, GIF animat (amb enllaç al contingut)	564x282 píxels o similar					0,00 €	0,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €
Hosteltur.com	Tardor 2023	1	redaccional digital						8.437,50 €	84,00%	1.350,00 €		0,00 €	283,50 €	1.633,50 €
Hosteltur.com (Difusió del redaccional a newsletter i xarxes socials)	Tardor 2023	1							0,00 €	0,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €
Mammaprof.org	Tardor 2023	1	redaccional digital						4.021,88 €	84,00%	643,50 €		0,00 €	135,14 €	778,64 €
Mammaprof.org	Tardor 2023	Cost fix, un mes	Bàner (d'enllaç al contingut o web extern)	300x250 píxels i 300x300 píxels (dos bàners9)					5.286,94 €	84,00%	845,91 €		0,00 €	177,64 €	1.023,55 €
Mammaprof.org (Difusió del redaccional a xarxes socials)	Tardor 2023	1							0,00 €	0,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €
Naturalocal.net	Tardor 2023	1	redaccional digital (post al blog)						1.750,00 €	84,00%	280,00 €		0,00 €	58,80 €	338,80 €
Naturalocal.net	Tardor 2023	1 enviament	Newsletter monogràfica						2.812,50 €	84,00%	450,00 €		0,00 €	94,50 €	544,50 €
Naturalocal.net	Tardor 2023	Cost fix, un mes	Bàner d'enllaç al contingut	240 x 260 píxels o 180x320 píxels o 180x260 píxels o similars					2.250,00 €	84,00%	360,00 €		0,00 €	75,60 €	435,60 €
Naturalocal.net (Difusió del redaccional a xarxes socials)	Tardor 2023	1							0,00 €	0,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €
Sortirambnens.com	Tardor 2023	1	redaccional digital						1.562,50 €	84,00%	250,00 €		0,00 €	52,50 €	302,50 €
Sortirambnens.com (Difusió del redaccional a newsletter i xarxes socials)	Tardor 2023	1							937,50 €	84,00%	150,00 €		0,00 €	31,50 €	181,50 €
Viajarconhijos.es	Tardor 2023	1	redaccional digital						5.312,50 €	84,00%	850,00 €		0,00 €	178,50 €	1.028,50 €
Viajarconhijos.es	Tardor 2023	Cost fix, 1 mes	Bàner lateral amb enllaç a contingut o a web externa	300 x 300 píxels o similar					0,00 €	0,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €
Viajarconhijos.es	Tardor 2023	1	vídeo 30 segons						0,00 €	0,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €
Viajarconhijos.es (Difusió del redaccional a newsletter i a xarxes socials)	Tardor 2023	1							0,00 €	0,00%	0,00 €		0,00 €	0,00 €	0,00 €

PREU TOTAL OFERT

82.644,03 €

17.355,25 €

99.999,28 €

Signatura electrònica del/s responsable/s de l'empresa

43508173Q
MANUEL
URQUIJO (R:
B66578022)

Firmado digitalmente
por 43508173Q
MANUEL URQUIJO (R:
B66578022)
Fecha: 2023.07.27
09:11:19 +02'00'