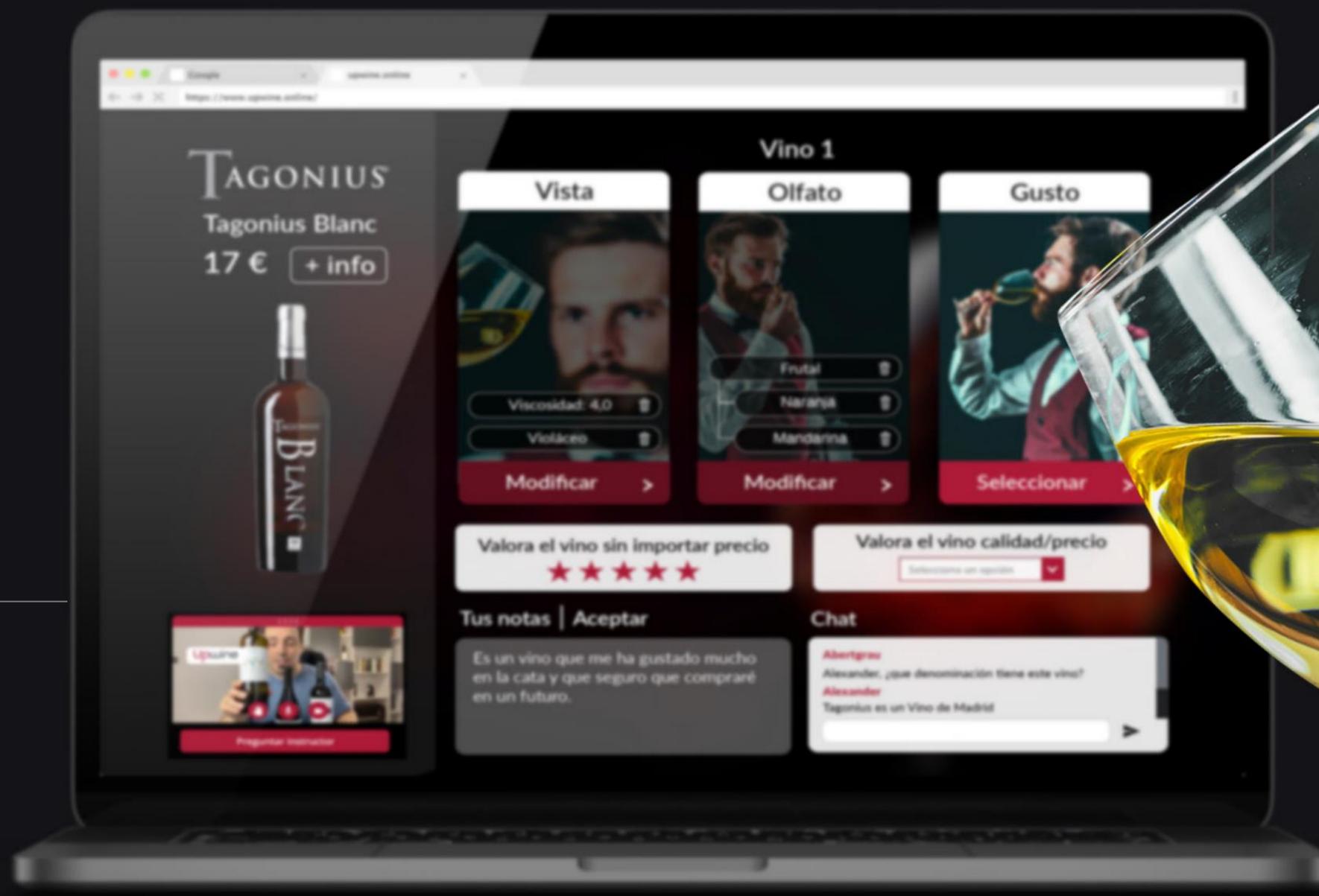


Upwine

La revolución virtual para las catas de vino.



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?



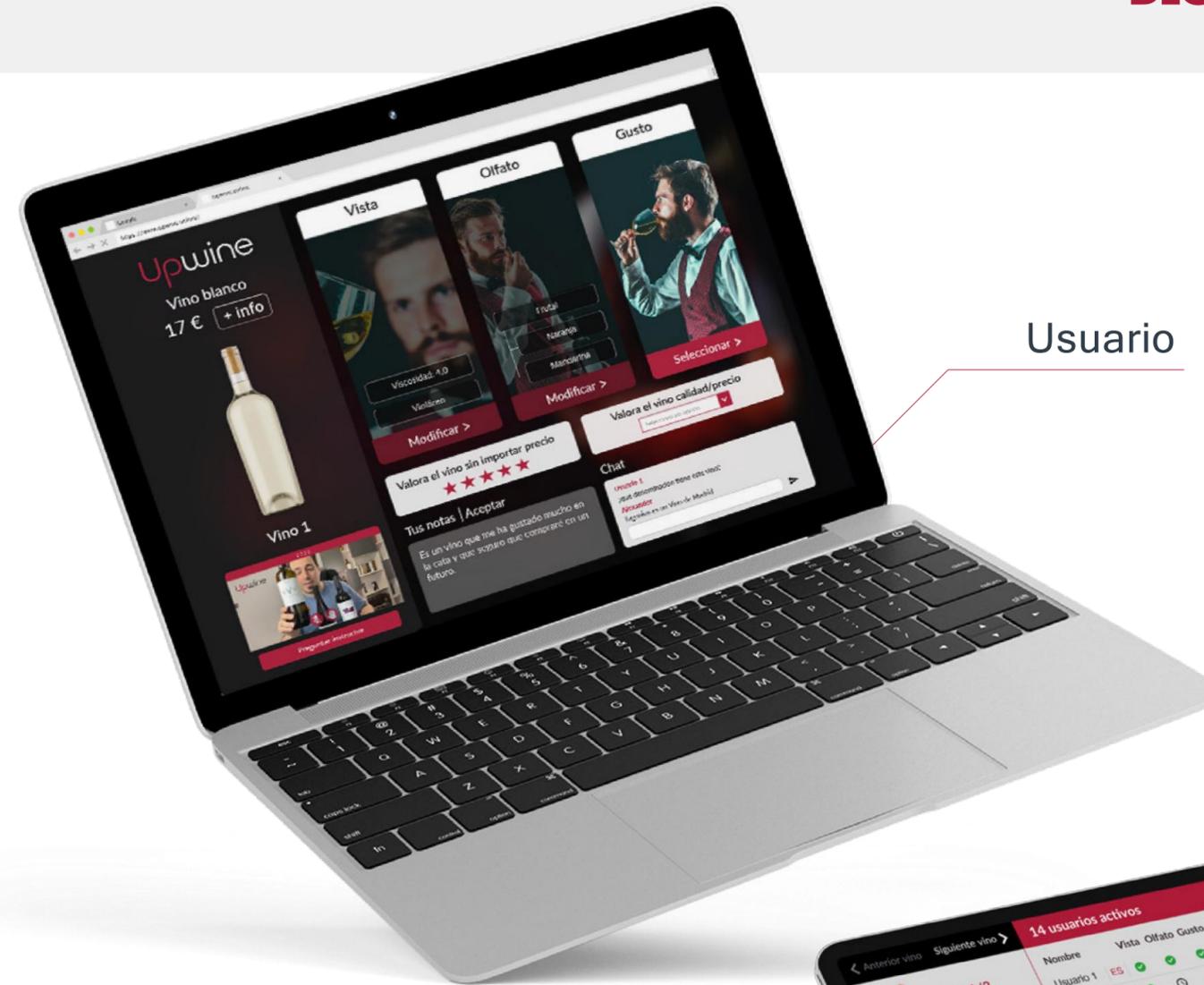
Software para
catas online

Upwine
en directo

Software para
catas offline

Upwine
a tu aire

SIN INSTALACIÓN SIN REGISTRO



Usuario

Dispositivos

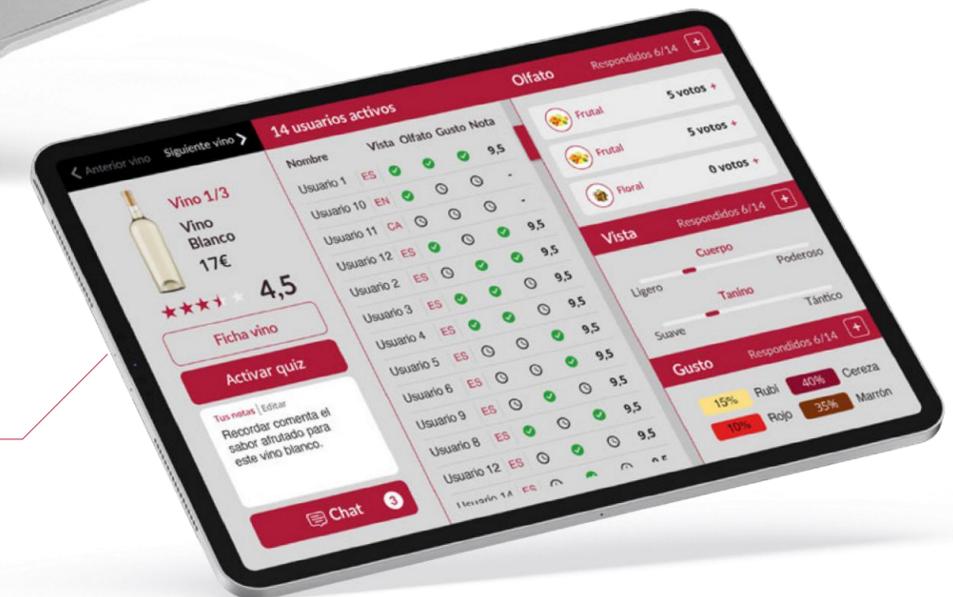
Ordenador

Tablet

Smartphone

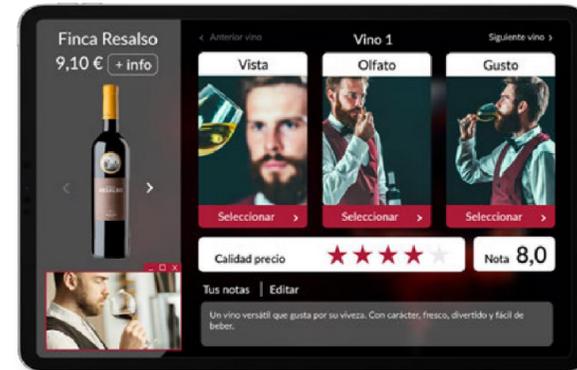


Instructor





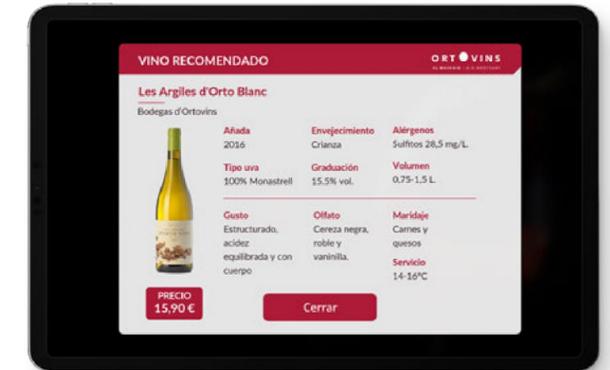
1. Multidioma



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 information button. Below it is a video feed of an instructor with a 'Preguntar instructor' button. The main area features three vertical panels for 'Vista', 'Olfato', and 'Gusto', each with a 'Seleccionar >' button. Below these are two rating sections: 'Valora el vino sin importar el precio' (5 stars) and 'Valora el vino calidad/precio' (dropdown menu). A chat section shows '1 usuario conectado' and a text input field for notes.

Upwine
Smart tasting
Viré Clessé
34,95€ [+ Info](#)

Vino 2

Vista
Seleccionar >

Olfato
Seleccionar >

Gusto
Seleccionar >

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

Preguntar instructor

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

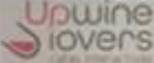
The screenshot displays a digital wine tasting interface. On the left, a video feed shows an instructor in a red shirt holding a wine glass, with the text "Upwine lovers" and "TOUR" visible. Below the video is a red button labeled "Preguntar instructor". The main interface is a grid of flavor categories, 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 blanca, Cítricos, Fruta negra, 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 | Frambuesa |
| Especias | Concretar más | Fresa |
| Mineral | Concretar más | Grosella roja |
| Barrica | Concretar más | |
| Vegetal | Concretar más | |
| Hierba | Concretar más | |
| Lácteo | Concretar más | |
| Fruta roja | Concretar más | |
| Con hueso | Concretar más | |
| Tropical | Concretar más | |
| Fruta blanca | Concretar más | |
| Cítricos | Concretar más | |
| Fruta negra | Concretar más | |

Gusto

Tus selecciones

Aún no has añadido ningún gusto



[Preguntar instructor](#)

Puntúa los elementos

| | | | |
|---|---------------------|---|-----------|
|  | Acidez | <input type="range"/> | Pendiente |
| | | Muy suave Suave Normal Alta Muy alta | |
|  | Dulzor | <input type="range"/> | Pendiente |
| | | Seco Semiseco Semidulce Dulce Muy dulce | |
|  | Tanino | <input type="range"/> | Pendiente |
| | | Muy suave Suave Normal Alta Muy alta | |
|  | Cuerpo | <input type="range"/> | Pendiente |
| | | Muy suave Suave Normal Alta Muy alta | |
|  | Persistencia | <input type="range"/> | Pendiente |
| | | Muy suave Suave Normal Alta Muy alta | |

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

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 a '+ Info' button. Below the product card is a live 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 contains specific attributes and a 'Modificar >' button. Below these columns 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 are sections for 'Mis anotaciones | Editar' (Add notes) and 'Chat' (1 user connected).

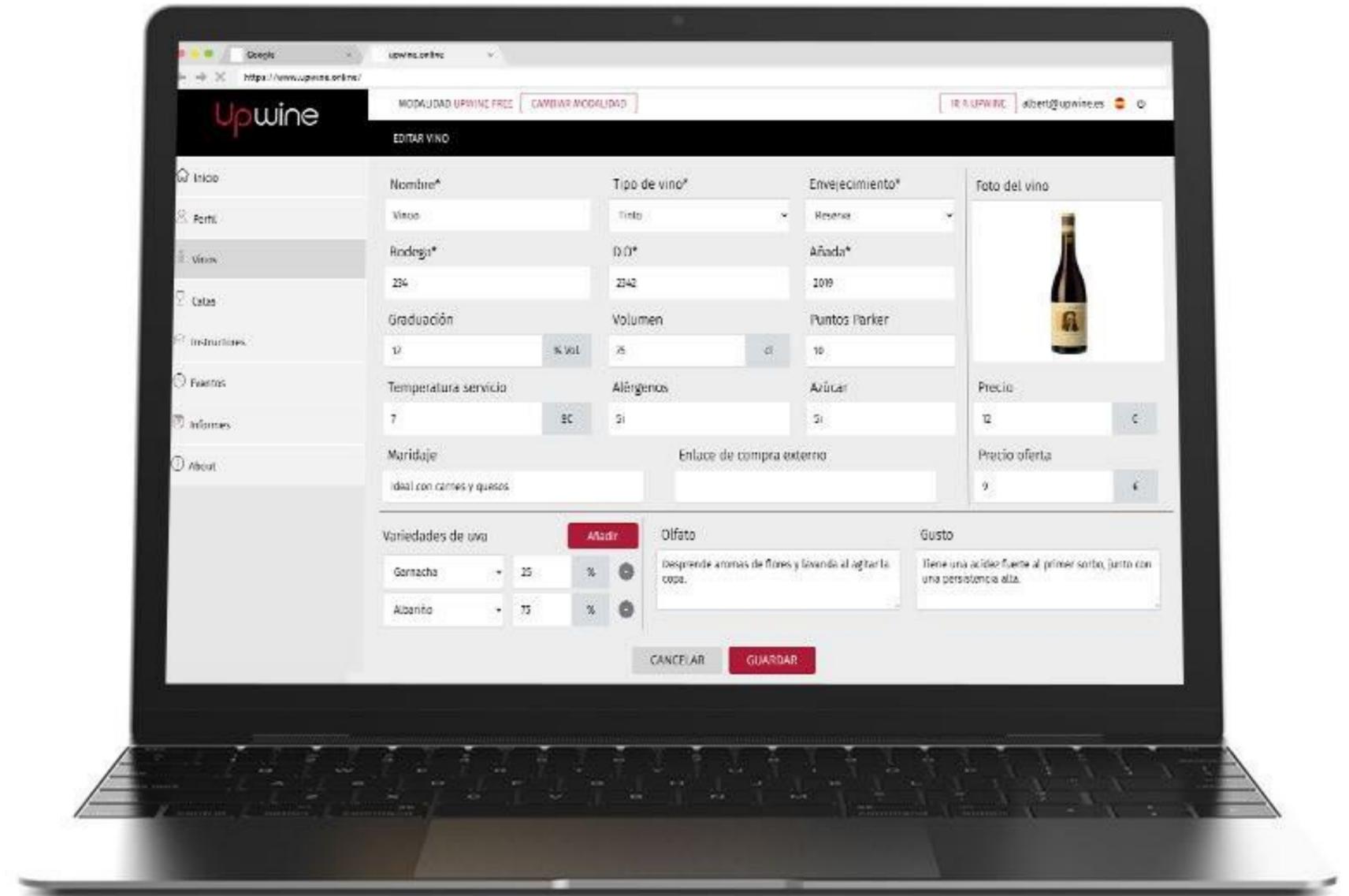
| Vista | Olfato | Gusto |
|---------------------------------|---------------|--------------------|
| Viscosidad de la lágrima: Media | Cereza: Alta | Acidez: Alta |
| Intensidad de color: Media | Violeta: Baja | Dulzor: Seco |
| Color: Dorado | Madera: Media | Cuerpo: Alta |
| | Cuero: Baja | Persistencia: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

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

Valora el vino calidad/precio: Pendiente de valoración

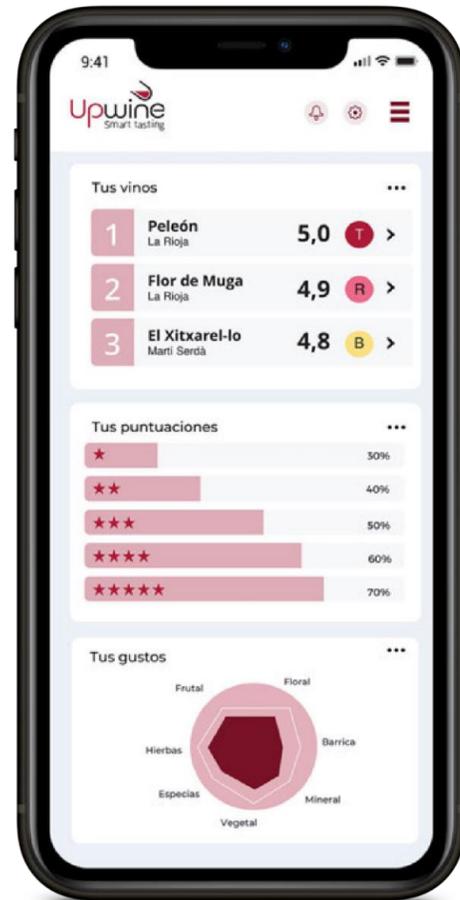
Mis anotaciones | Editar: Añade aquí tus notas...

Chat: 1 usuario conectado



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.

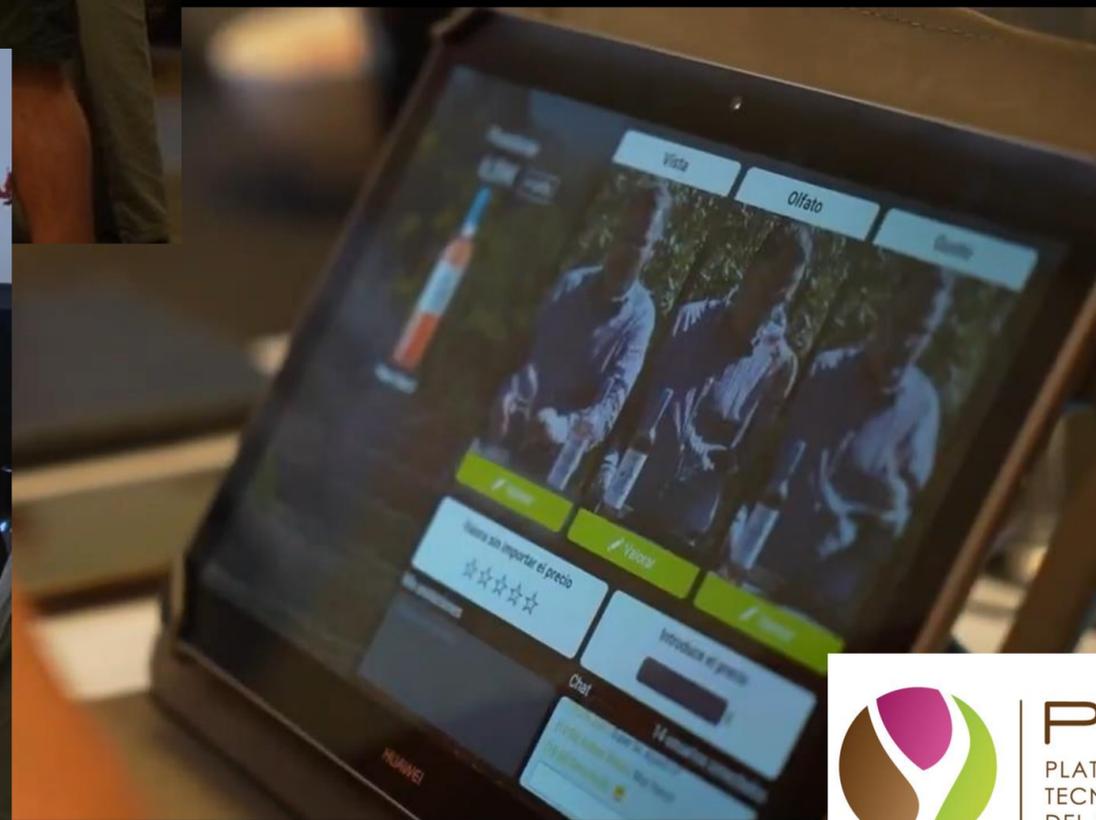
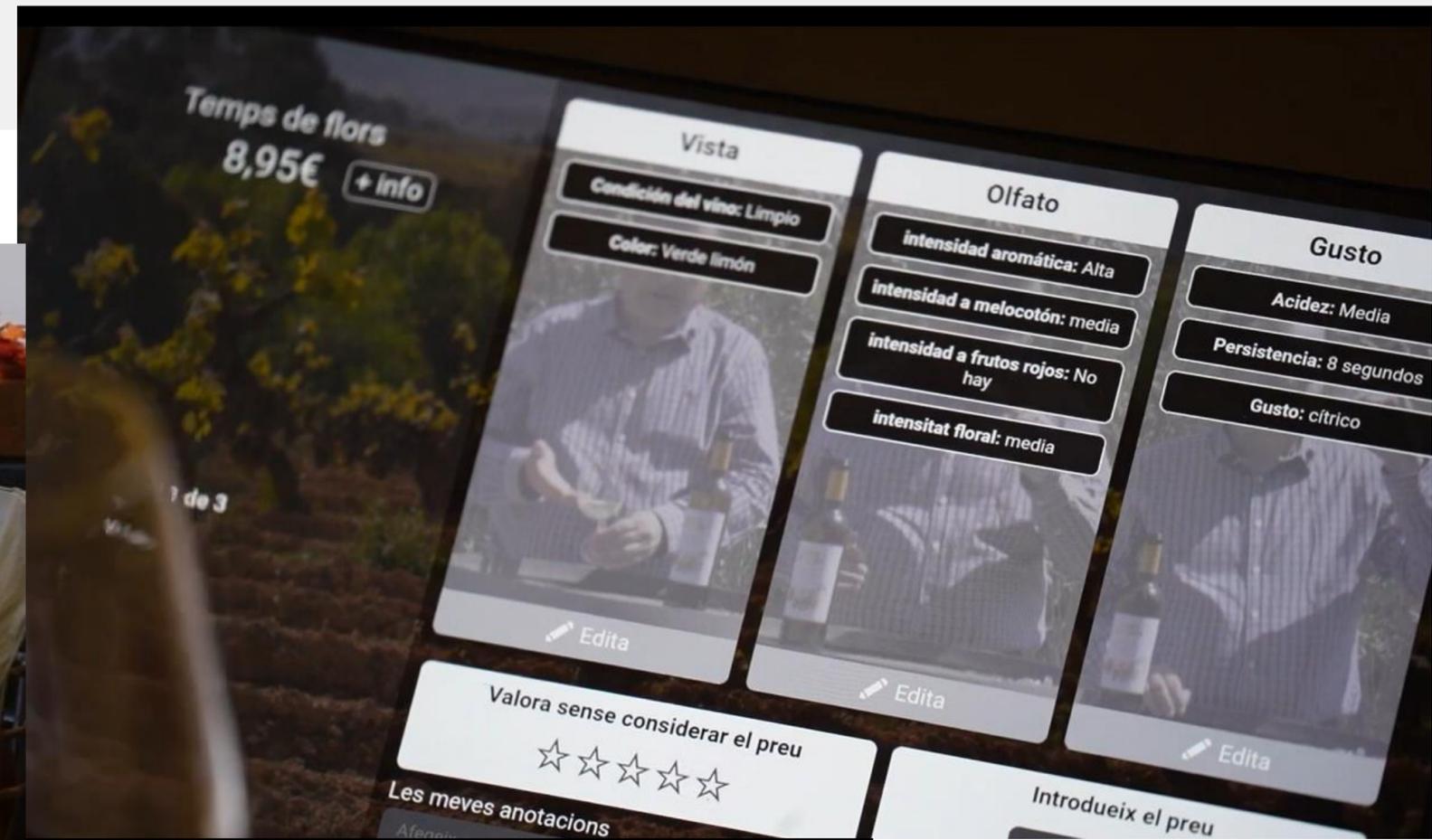


DASHBOARD BODEGA

DASHBOARD USUARIO



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

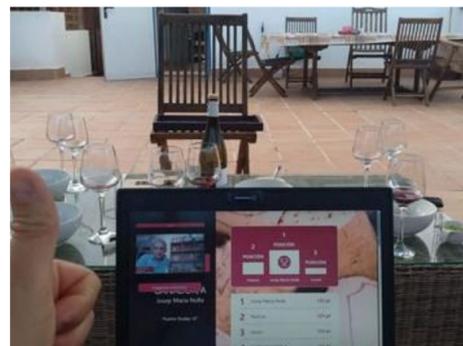


PTV
PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

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

PLATAFORMA TECNOLÓGICA DEL VINO

LA D.O.P VINOS DE MADRID

MADRID 18 de Octubre de 2022

FERNANDO GURUCHARRI JAQUE

Unión Española de Catadores



LAS MORADAS DE SAN MARTIN

2020

ALBILLO

BOD. LAS MORADAS DE SAN MARTIN

SZ: SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS







CAMINO DE NAVAHERREROS

2021

GARNACHA (90) / TEMPRANILLO (10)

BOD. Y VIÑEDOS BERNABELEVA

SZ. SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS







FUERZA BRUTA

2021

GARNACHA

BOD. A PIE DE TIERRA

SZ. NAVALCARNERO







AGUJA DEL FRAILE

2020

GARNACHA

BOD. 4 MONOS

SZ. SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS







MARAÑONES

2019

GARNACHA

BOD. MARAÑONES

SZ. SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS









LOS PEROS

2019

GARNACHA

BOD. CA'DI MAT

SZ. SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS







SEDRO NEGRAL

2019

NEGRAL (GARNACHA TINTORERA)

BOD. MUÑOZ MARTIN

SZ. NAVALCARNERO







750

2010

C. SAUVIGNON (60) / MERLOT (40)

BOD. NUEVA VALVERDE-TEJONERAS

SZ. SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS





MUCHAS GRACIAS POR SU
ATENCIÓN

info@uec.es

www.uec.es