

24 Febrero 2025

PROPUESTA DE VENTA  
**CHARDONNAY**



PREPARADO POR

Carla Ferrer  
Product Manager  
Olivia & Thyme (Valonga)

PARA

Alex Bosch  
**President**  
**Regalia Royal**



# Introducción

En Olivia & Thyme, creemos en la excelencia y la tradición como pilares fundamentales para ofrecer productos únicos a los amantes del vino. Con este espíritu, nos complace presentar una propuesta de colaboración entre la bodega **Rómulo Bosch** y **Valonga**, dos referentes en el mundo vinícola, con el objetivo de lanzar al mercado un Chardonnay exclusivo bajo la marca Rómulo Bosch.

Este proyecto representa una oportunidad estratégica para ampliar la oferta de vinos en la web de Rómulo Bosch, alineándose con la calidad y prestigio que caracteriza a la bodega. La primera fase contempla una producción inicial de un palet (750 botellas), asegurando un lanzamiento controlado y con alto potencial de éxito.

Nuestra propuesta abarca desde la selección del vino hasta su etiquetado y empaquetado personalizado, garantizando una presentación impecable y alineada con la identidad de Rómulo Bosch. Estamos convencidos de que esta colaboración puede evolucionar en un partnership a largo plazo, impulsando el reconocimiento y la venta de vinos Chardonnay en su catálogo.

Celebramos la tradición  
familiar



A continuación, detallamos los aspectos clave de esta iniciativa, incluyendo los términos de producción, costos, plazos y beneficios de esta alianza.

# Sobre nosotros

Olivia & Thyme trae la esencia del Mediterráneo a tu negocio con selecciones cuidadosamente curadas de productos locales, artesanales, experiencias gastronómicas inmersivas y eventos diseñados para quienes aprecian el arte de ser anfitriones. Atendiendo a los entusiastas de la dieta mediterránea, facilitamos la recreación de sabores y maridajes auténticos para reuniones profesionales o con familiares y amigos. Destacándose de la competencia, Olivia & Thyme ofrece maridajes de vino únicos, talleres educativos atractivos y un enfoque acogedor y multilingüe que abraza a una audiencia diversa y multicultural.



## Visión

Convertirse en el proveedor líder de experiencias de maridaje de comida y vino, combinando tradición y sofisticación estética.

## Misión

Ofrecer eventos públicos y privados, talleres y servicios de catering que celebren la gastronomía, el vino y la hospitalidad, promoviendo la tradición y la elegancia moderna.



# Producto



## Variedad

100% Chardonnay

## Origen

uvas Pago Francés-Viñedos de Finca Valonga

## Vinificación

Obtención del mosto mediante sangrado tras 18 hras de maceración en frío a 9°C con los hollejos.

Fermentación posterior en depósito de acero inox entre 15 y 18°



## Nota de Cata

Color amarillo pajizo con tonalidades verdosas. Limpio y brillante. Aroma intenso con buena expresión varietal (avellanas, tostados) fundido con notas de fruta tropical (piña, pomelo) y cítricos. Boca densa y cremosa, con un desarrollo amplio y fresca acidez. Ideal para acompañar carnes blancas, pescados, ahumado y quesos curados. Temperatura de servicio 8°-10°

## Añada

2023

## Grado

14%

## Acidez

5,6g/L

## Azúcar

0,10g/L

## Presentación

Borgoña 75 cl. Cajas x 6

## Producción

25.000 botellas



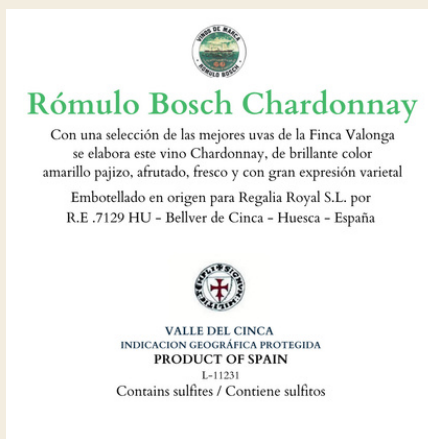
# Opciones de etiquetado y packaging

## Etiquetado

Opción de diseño personalizado de etiquetas

## Diseño

Enviado por Romulo Bosch manteniendo el IGP



## Packaging

Cajas KRAFT marrones con impresiones básicas sin serigrafiar logo



(imagen de muestra similar  
sin iconografía- irá pegada  
la etiqueta del vino)

# Presupuesto



## Vino Chardonnay

3,95 euros/unidad x 750 = 2.962,5 euros por palet + IVA

Palet: se entrega en cajas de 6 botellas, 25 cajas por manto, 5 mantos en total, 125 cajas (750 botellas)

## Etiquetas

- Carátula 90x90 = mínimo 1000 ud = 289.24 € + IVA
- Contra 75x75 = mínimo 1000 ud = 297.64 € + IVA

## Packaging

Caja Tipo KRAFT (impresión básica flechas, 75 cl, 6 bot etc, sin logo) = min 2000 ud = 1.285,60 € + IVA

# Condiciones

Para proceder con el pedido de las cajas y las etiquetas se pedirá el pago por adelantado de las mismas.

Para el primer pedido del vino se solicitará 100% pago anticipado.

El precio del vino no incluye transporte, En caso de necesitar transporte se realizará un presupuesto a parte.

Forma de pago mediante transferencia bancaria a Finca Valonga.

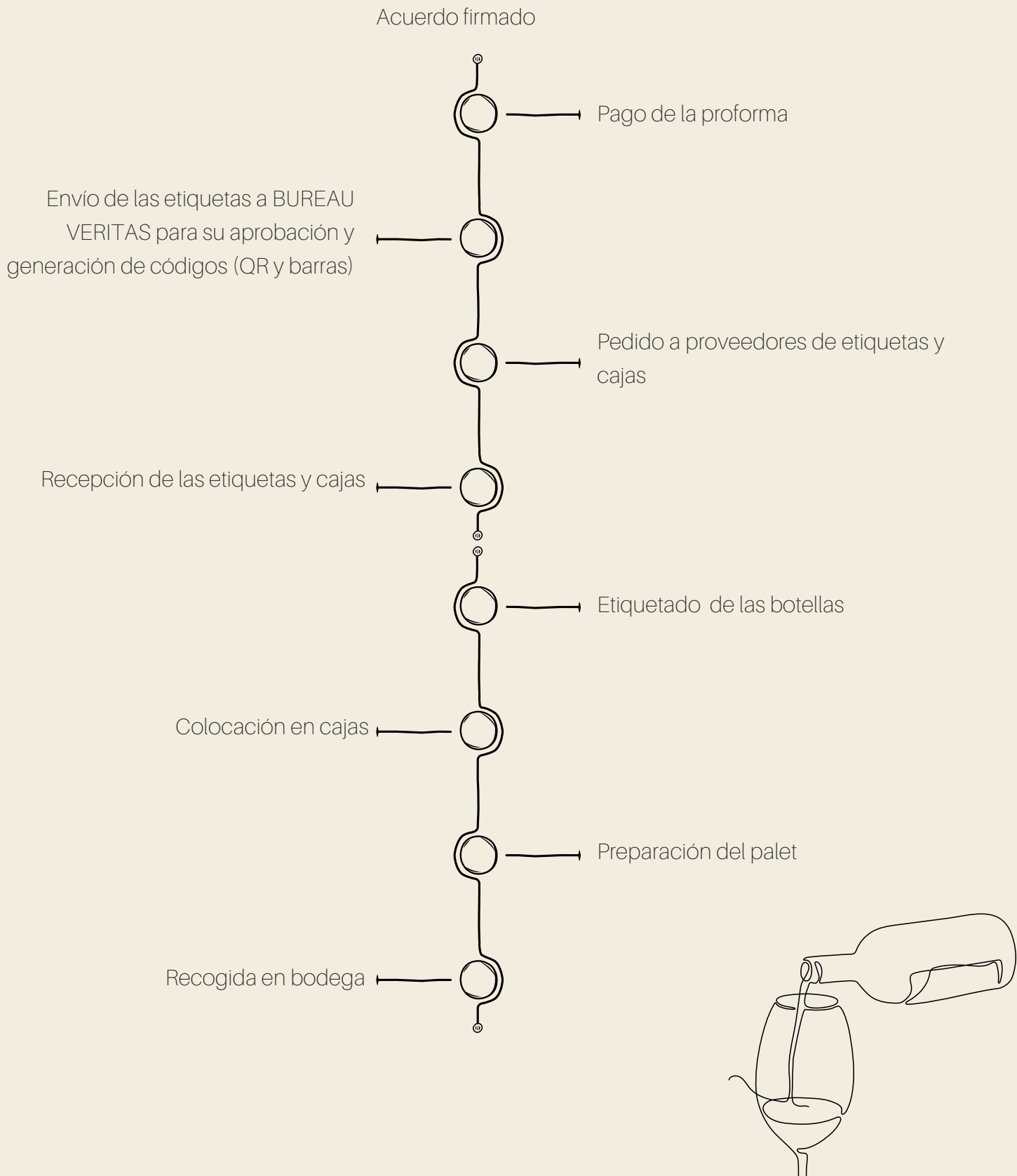
No habrá devoluciones de vino una vez el vino esté etiquetado con etiqueta personalizada.

Este presupuesto tiene una validez de 30 días desde su envío por email.

IVA NO INCLUIDO.

# Hoja de Ruta

A continuación presentamos los siguientes pasos para lograr la entrega con éxito.



# GRACIAS



Finca Valonga  
Monte Valonga s/n  
22533 Belver de Cinca

Carla Ferrer Bruna  
[cferrerbr@gmail.com](mailto:cferrerbr@gmail.com)  
tel. 634 676 031