

Acceso FTP OVH

Usuario creado, te paso la contraseña en el siguiente url, ten en cuenta que solo podrás verlo 1 sola vez. Por favor apunta la contraseña en un lugar seguro.

<https://eu.onetimesecret.com/secret/1195rsplsawxrd4o18gmxc2356abdd>
Usuario: atprcbb-ruben

ftp://atprcbb-ruben@ftp.cluster031.hosting.ovh.net/
ssh://atprcbb-ruben@ssh.cluster031.hosting.ovh.net:22/

Mailchimp

Login: info@bodegasfrontonio.com

Pass: Alpartir2025*

Probablemente solicitara un código de SMS que me llega a mi teléfono. Fernando Mora.

Hay dos listas, una para los que se suscribían en ingles y otra para lo que se suscriban en castellano. Creo que es mejor que se unan todos.

Po otro lado es muy importante para nosotros que desde la web se envíe y actualice a Maichimp los socios y resto de listas que definimos con Santiago.

Woocommerce

Login: FRONTONIO

Pass: Club2022febr

https://www.bodegasfrontonio.com/wp-admin/edit.php?post_type=shop_order

Pasarela de pago REDSYS

Login: 032810848-001

Pass: Club2025febrero*

<https://canales.redsys.es/>

No tenemos implementados el resto de pasarelas de pago, para esto necesitaríamos ayuda.

ENVÍOS

Correos Express

Para envíos nacionales

Login: contabilidad@bodegasfrontonio.com

Pass: Grapadora24*

<https://clientes.correosexpress.com/group/correosexpress/envios3>

UPS

Envíos internacionales y alguna isla española. Aiyana definirá.

Login: bfrontoniosl

Pass: AAaa61r265%%

https://www.ups.com/ship?loc=es_ES

Contacto WEB

Email: info@bodegasfrontonio.com

Tel: +34 876600002

Horario

Lunes a Jueves: 8:00h – 17:00h

Viernes: 8:00h – 15:00h

Camino de las bodegas S/N

50109

Alpartir, Zaragoza, España

LOGIN EN WEB

Tendréis que detallarnos que tenemos que hacer

Integración del sistema de "Continuar con Google, Facebook...". Lo configuraremos juntos durante una llamada porque requiere de varios pasos, pero necesitamos que tengáis los accesos de vuestras cuentas:

Cuenta de Google Cloud

Cuenta de Facebook

Cuenta de Apple

WIREFRAME

Validación del Wireframe de la página de inicio: por favor, necesitamos si lo ves adecuado para empezar con el diseño FIGMA.

Adjunto link con nuestros comentarios y fotos a utilizar para el diseño preliminar.

<https://www.figma.com/design/8075R4f8nNNWUL9LIbustx/Frontonio?node-id=1-29&t=oRZ1BMmriurNjOhw-1>

Me gustaría comentar que:

Deberíamos entender que diferencia hay entre sección tienda y sección vinos.
Por otro lado no me queda claro cuando pinchen en historia a donde va a llevarle.

FOTOGRAFÍAS

Fotografías a emplear en cada sección (podéis utilizar el wireframe). Ya lo hemos hecho.
Por otro lado recordad que el otro día os envié un WeTransfer con estas y otras fotografías clasificadas por secciones, el logo y también textos que desarrolle en su día. Si necesitáis que os lo reenvíe por favor hacédmelo saber.

SELLOS DE LOS VINOS

Sellos de los vinos (podemos añadir un sello o indicativo de calidad encima de la imagen de producto). Necesitaremos la imagen en PNG.

Tenemos 4 guías que puntúan nuestros vinos:

Robert Parker

Tim Atkin
James Suckling
Guía Pekin

Cada una tiene su formato y no creo que quede muy estático, podríais diseñar algo muy sencillo? Los vinos tienen entre 90 y 98 puntos en las diferentes publicaciones. Suelen ser en dorado pero a mi me parece que en negro quedaría mas fino.



FICHA DE PRODUCTOS

Estructura que se querrá en la ficha de productos (referente a los campos personalizados, email del viernes)

Queremos que salga la foto del vino.

TITULO

TELESCÓPICO

GARNACHA FINA, GARNACHA PELUDA & MAZUELA 2022

FRASE DE VENTA

*«Como un detalle escondido en un rincón del cuadro,
que bajo una lupa revela su perfección»*

DATOS TÉCNICOS

Suelos: Cantos aluviales, pizarras y calcáreo

Altitud: 480-600 m

Inclinación: Media del 10%

Edad de viñas: +50 años

Vendimia

19 agosto – 3 sept. a mano en cajas.

Crianza

14 meses en foudre ovals de gran capacidad y toneles de 500L.

NOTAS DE CATA

Rojo leve carmín. Cerezas frescas, romero, tomillo y un sutil ahumado, con toques cítricos de naranja sanguina. Seco, fresco, salino y amplio, de taninos finos y final largo, perfumado y elegante.

INFORMACIÓN

Bodega

Bodegas Frontonio

Winemaker

Fernando Mora MW

Certificado ecológico

Sí

Alc/Vol

13.5%

Tipo de vino

Vino tinto

Botellas

13.219

Añada

2022

Variedad o variedades

46% Garnacha, 28% Garnacha Peluda, 24% Mazuela & 2% Macabeo