



PUNCTUM

BIODYNAMIC FAMILY VINEYARDS

Índice

03 / Mapa de la finca

04 / Sobre nosotros

10 / Enología sostenible

15 / Nuestros vinos

23 / Apoyo comercial

PUNCTUM

es parte de **GRUPO SÁNDALO**

www.sandaloestates.com





- BODEGA
- FINCA LOS ARENALES
- FINCA FABIAN
- FINCA DEL BATAN
- FINCA LA CONDESILLA





SOBRE
NOSOTROS

Os damos la bienvenida a PUNCTUM

Punctum Viñedos Biodinámicos nació en 2005 como una empresa familiar de tres hermanos. Hoy, más de quince años después, es una bodega dedicada al vino ecológico y biodinámico con presencia en más de 40 países de cuatro continentes. Nuestros vinos se elaboran a partir de uvas procedentes de viñedos propios, situados en la localidad conquense de Las Pedroñeras. Desde el principio, nuestra principal motivación ha sido ofrecer productos de la más alta calidad, elaborados de forma natural y respetuosa con el medio ambiente. Para ello, trabajamos en estrecha colaboración con la naturaleza, utilizando técnicas de agricultura ecológica y biodinámica que respetan el ciclo natural de las plantas y del ecosistema en general. De este modo, obtenemos vinos únicos, de gran calidad y con un sabor inolvidable.

Nuestras variedades incluyen: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Graciano, Petit Verdot, Garnacha, Bobal, Syrah, Merlot, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier, Verdejo y Viura.



Sobre nosotros

Punctum es un equipo joven y dinámico. Nuestra oficina principal se encuentra en Pinto (Madrid), donde residen nuestros departamentos de Logística, Administración y Marketing. En este eje central es donde nuestro equipo trabaja para garantizar que todas las operaciones se desarrollen con fluidez y eficacia.

También contamos con un equipo de bodega en Cuenca, donde se produce nuestro vino. Los miembros de nuestro equipo son expertos en su campo y elaboran cuidadosamente cada botella de vino con las técnicas más avanzadas y un compromiso inquebrantable con la calidad.



Nuestro *viñedo*

01 / Ubicación

En la provincia de Cuenca, cerca del centro de España, nuestro viñedo y nuestra finca se encuentran en una zona donde la cultura del vino ha existido durante décadas. Se cree que la elaboración del vino se originó aquí en la época romana, y se desarrolló rápidamente durante el periodo medieval.

02 / Suelo

Nos encontramos a una altitud de 800 metros sobre el nivel del mar, lo que garantiza a nuestros vinos aromas intensos, frescura y colores profundos. El suelo, arcilloso y rico en caliza, ayuda a retener el agua, esencial para la salud de las vides.

03 / Clima

Nos beneficiamos de un clima continental-mediterráneo, que aporta muchas horas de sol a nuestro viñedo y madura las uvas con facilidad. Durante la noche, la temperatura desciende y crea un fuerte contraste que realza los aromas y sabores del vino.

Conoce a la *familia*



Jesús Fernández
CEO

Jesús, licenciado en Administración y Dirección de Empresas y con seis años de experiencia en análisis financiero, fundó Punctum en 2005 junto a sus hermanas Ruth y Cristina. Gracias a su dedicación, nuestros vinos se distribuyen en 37 países de Europa, Norteamérica, Sudamérica, Asia y Oceanía.



Ruth Fernández
Directora de producción

Ruth se licenció en Viticultura y Enología por la Universidad Autónoma de Madrid y comenzó su carrera en Languedoc, Francia. Apasionada por la agricultura ecológica, amplió su formación con diversos cursos de agricultura biodinámica en la Asociación Española de Agricultura Biodinámica.



Cristina Fernández
CFO

Cristina es licenciada en Ciencias Económicas por la Universidad Carlos III de Madrid. Su interés por la agricultura biodinámica la llevó a ampliar su formación realizando cursos sobre el tema junto a su hermana. Sus esfuerzos dieron sus frutos, ya que fue nombrada Agricultora Demeter en Viñedo y Bodega en Cuenca.

1905

La familia Fernández comienza la producción de vino y el cultivo de la vid.



1945

La familia se dedicó a la agricultura y se unió a una cooperativa.

2005

Los viñedos sufrieron una transformación y se convirtieron en ecológicos.



2007

La puesta en marcha de la bodega marcó un hito importante en nuestra historia.

2012

Abrimos nuestra primera oficina internacional en Hong Kong.

2011

Empezamos a exportar al mercado asiático.



2010

Obtuvimos la certificación biodinámica y nos expandimos a Europa.

2009

Se produce la primera cosecha de Punctum.



2013-2015

Nuestros vinos se expanden al mercado estadounidense y abrimos una importadora.



2016

Empezamos a vender nuestros vinos en Oceanía.

2017-2021

Lanzamiento de nuevos productos: Vino sin sulfitos, vino naranja y Pét Nat.



2022-2023

Empezamos a trabajar hacia la Neutralidad de Carbono y lanzamos vinos Naturales.

Timeline de Punctum

Bienvenido a la cronología de nuestra bodega, donde mostramos la rica historia y evolución de nuestros viñedos. Desde la plantación de nuestras primeras cepas hasta las últimas incorporaciones a nuestra cartera, esta cronología ofrece una visión de la pasión y la dedicación que han hecho de nuestra bodega un productor líder de vinos ecológicos.

Únete a nosotros en un viaje a través de los años, mientras celebramos los hitos, las innovaciones y las personas que han dado forma al carácter de nuestros vinos.





ENOLOGÍA SOSTENIBLE

Comprometidos *desde siempre*



Desde 2009, todos nuestros vinos cuentan con la certificación ecológica, y en 2010 obtuvimos la certificación biodinámica Demeter. Para nosotros, el vino no es sólo un producto, es una forma de vida. Una forma de entender y respetar la naturaleza, de cuidar nuestro entorno y disfrutar de lo que la vida nos ofrece.

En Punctum apostamos por ofrecer productos únicos con valor añadido. Nuestro objetivo es conseguirlo a través de la agricultura ecológica, elabo-

rando vinos que destaquen no sólo por la belleza de sus aromas o su delicadeza en el paladar, sino por ser naturales, auténticos y libres de productos químicos.

Somos conscientes de que los vinos ecológicos representan el futuro de la viticultura, por lo que el 100% de nuestra producción es ecológica. Nuestra filosofía implica intervenir lo menos posible en el proceso natural. En nuestros campos no se utilizan herbicidas, insecticidas ni abonos químicos.



Producción *biodinámica*

La agricultura biodinámica va un paso más allá: es una forma de cultivar la tierra que busca equilibrar el ecosistema y trabajar con la naturaleza. Se basa en el uso de preparados naturales y en el respeto de los ciclos lunares y estacionales: una agricultura que cuida la tierra.

Respetamos el ciclo natural de las vides a lo largo del año, vendimiamos en función de la luna y trabajamos la tierra según los ciclos estacionales. Así obtenemos uvas de la máxima calidad y un vino con un sabor único.



Sostenibilidad & *Acción climática*



1. Medición de nuestras emisiones

Medimos todas nuestras emisiones de CO₂, un proceso meticuloso que nos permite elaborar un plan de acción para reducirlas y compensarlas.



2. Reducir las emisiones

Estamos cambiando prácticas o factores que contribuyen a nuestras emisiones de CO₂, como la mejora de nuestra eficiencia energética y el cambio de materiales de producción y envasado.



3. Compensación de emisiones

Para compensar nuestra huella de carbono, financiaremos proyectos medioambientales que reduzcan las emisiones de gases de efecto invernadero a la atmósfera. Más concretamente, financiaremos proyectos forestales.

Más sobre nuestra *Estrategia sostenible*

Como bodega ecológica y vegana, ya hemos puesto en marcha otras medidas de sostenibilidad: la energía de nuestras instalaciones procede al 100% de fuentes renovables, y reciclamos el 100% de nuestros residuos de agua y el agua de riego.

Hemos instalado paneles solares en la bodega para nuestro autoconsumo. Esta instalación aporta más de 370.420 kWh al año de nuestro consumo energético total, y evita la emisión a la atmósfera de 107 toneladas de CO2 al año.

En Punctum mantenemos fuertes vínculos con la comunidad rural. Nuestros empleados son locales de las zonas donde se encuentran nuestras instalaciones, lo que contribuye al crecimiento económico rural.

Además, los proyectos forestales y los programas sociales que financiamos están dirigidos a nuestra comunidad.



DOMINIO DE
PUNCTUM

NUESTROS VINOS





Nuestro
Portfolio





Around the world

Actualmente distribuimos en estos países:

Premios & Prensa

Premios internacionales y puntos de revistas con renombre:

AMÉRICA

Brasil
Canadá
México
Panamá
Perú
EE.UU.

OCEANÍA

Australia
Nueva Zelanda

EUROPA

Austria
Bélgica
Bulgaria

República Checa

Dinamarca

Estonia

Finlandia

Francia

Alemania

Hungría

Irlanda

Israel

Italia

Letonia

Lituania

Luxemburgo

Países Bajos

Noruega

Polonia

España

Suecia

Suiza

Reino Unido

Ucrania

ASIA

China
Hong Kong
Indonesia
Japón
Filipinas
Singapur
Corea del Sur
Taiwán
Tailandia



Wine Spectator

Nuestros *tamaños*



375ML

Botella de vidrio



500ML

Botella de vidrio



750ML

Botella de vidrio



1.5L

Botella de vidrio

Vinos con personalidad

/ Sin sulfitos

En 2017 lanzamos nuestro primer vino natural: ecológico, biodinámico, vegano y sin sulfitos añadidos. Este vino representa maravillosamente los aromas característicos de su terruño y los valores de la agricultura sostenible y la tradición vitivinícola centenaria que distinguen a nuestro viñedo.

/ Vino naranja

En 2018 lanzamos nuestro vino naranja, o vino blanco fermentado con las pieles. Elaborado con uvas de vino blanco, las pieles no se retiran y permanecen en contacto con el zumo durante la fermentación y en adelante. Nuestro vino naranja destaca por su equilibrio entre la frescura de un vino blanco y la estructura de un vino tinto, algo que conseguimos dejándolo sobre sus lías durante 3 semanas, lo que limita la extracción de color y taninos.

/ Pét Nat

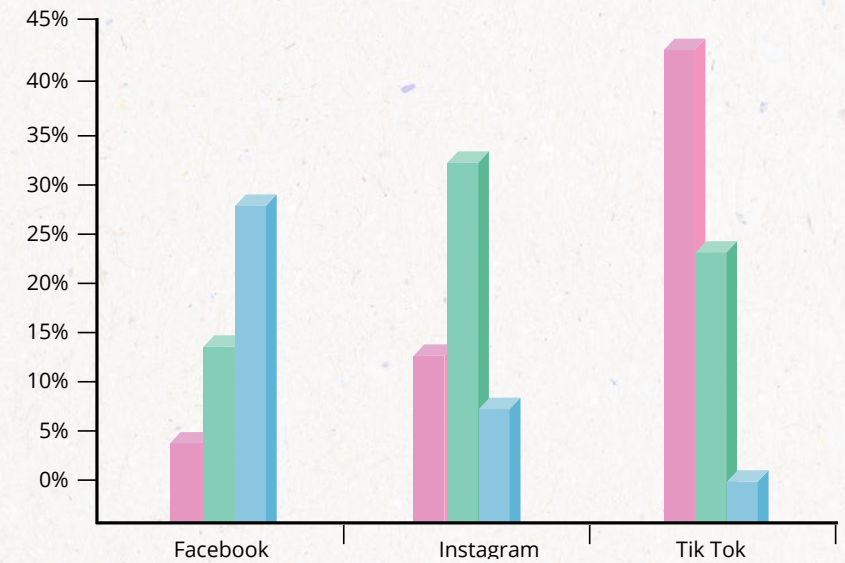
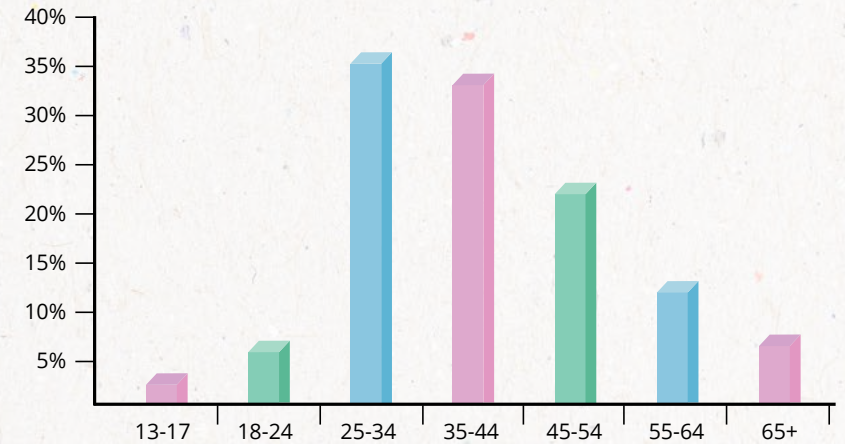
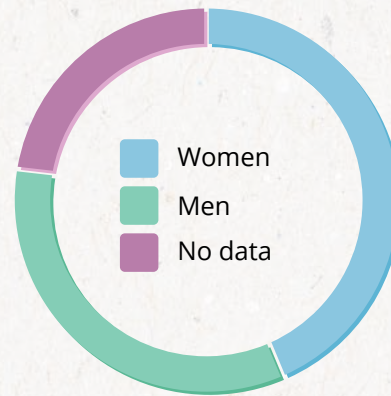
Más recientemente, en 2021, lanzamos nuestra primera línea de vino espumoso natural: Pét Nat. Se trata, con diferencia, del método más antiguo de elaboración de vino espumoso y precede al método tradicional en casi 200 años. El método es naturalmente espumoso, pues se embotella mientras aún está en fermentación, y esto es lo que le da su fragancia, sabor y color naturales.

A woman with long, wavy, reddish-brown hair is seen from behind, wearing a white long-sleeved top and a light-colored skirt. She is holding a camera up to her eye, taking a photograph of a man standing in front of her. The man is wearing a dark blue polo shirt with a circular logo on the chest that says "Abercrombie NYC AND FITCH" and light-colored trousers. He is holding a glass of wine to his lips and drinking. In his left hand, he holds a bottle of wine. They are in a vineyard with rows of grapevines stretching into the distance under a clear blue sky. The text "APOYO COMERCIAL" is overlaid in large white letters across the center of the image.

APOYO COMERCIAL

Público objetivo

Nuestros estudios demuestran que el público de más de 40 años es más fiel a las marcas que ya conoce. Nos centramos en el público de entre 20 y 35 años, ya que este target está más abierto a nuevas marcas y experiencias. Conectamos con este público no solo a través de etiquetas modernas y llamativas, sino también a través de Instagram, su red social preferida.



Creando *contenido*

Podemos proporcionar contenido multimedia para tus perfiles sociales, para compartir con clientes, o cualquier otro uso que necesites. Podemos adaptar nuestro trabajo para múltiples formatos (horizontal 16:9, 1:1 para instagram, 9:16 para móvil...).

- **Fotografía de producto:** tomar fotografías de la marca en el estilo que mejor se adapte al mercado.
- **Videos promocionales:** grabación y edición de videos sobre nuestra bodega, nuestro proceso de trabajo en el viñedo, la temporada de vendimia...
- **Videos de cata:** grabación y edición de videos de cata de cualquier vino, con opción de subtítulos si es necesario.
- **Presentación de marca:** rodar un video promocional para presentar la marca a su público.
- **Video de proceso:** grabar el proceso de embotellado, etiquetado y envasado de la marca y entregar un video final que muestre todo el proceso de fabricación de la marca.





HAZ CLICK
AQUÍ PARA
VER ALGUNAS
DE NUESTRAS
CAMPAÑAS

Redes sociales

Utilizamos nuestro público objetivo y sus intereses especiales para lanzar campañas publicitarias de pago en Instagram y anuncios de búsqueda de pago en Google.

Nuestro departamento de redes sociales ayuda a establecer la marca generando contenidos en diferentes formatos (fotos, vídeos, reels, historias, artículos de blog...).

- **Contenido educativo:** sobre nuestra agricultura sostenible, métodos de vinificación... generamos interés por el producto apelando a aprender más sobre el vino a los jóvenes millennials.
- **DIY / Entretenimiento:** recetas, ideas para regalos... grabar y editar vídeos de tipo tutorial para que la marca resulte más accesible.
- **Contenido sobre eventos y festividades:** creación de campañas en torno a festividades, promociones o eventos (normalmente Navidad, Halloween, festividades específicas del mercado o ventas especiales).

Material *promocional*

Punto de Venta (POS) bajo demanda

Podemos enviar junto con su pedido parte de nuestro merchandising con la marca de la bodega: sacacorchos, tapones de espumoso, abrebotellas, cubiteras...

Materiales bajo pedido

Podemos crear materiales de marketing a petición del cliente para ayudar a aumentar las ventas. Nuestro equipo puede diseñar y entregar el material gráfico final de distintos materiales promocionales:

- Shelf talkers
- Collares
- Case cards
- Expositores
- Carteles
- Folletos
- Cajas
- Camisetas
- Vallas publicitarias
- Y mucho más...



Visitas comerciales

Como parte de nuestro compromiso con un servicio al cliente excepcional, nuestros comerciales realizan frecuentes visitas al mercado para prestar apoyo en diversas áreas:



Formación comercial

Nuestra formación comercial se centra en presentar no sólo nuestros vinos excepcionales, sino también los valores fundamentales y la historia única de nuestra bodega. A través de estas presentaciones, dotamos a los comerciales de los conocimientos y el lenguaje que necesitan para promocionar y vender eficazmente nuestros vinos a los clientes.



Cenas con vino

Las cenas con vino son una oportunidad para que los clientes conecten personalmente con nuestra bodega y adquieran un conocimiento más profundo de nuestros vinos y de nuestra historia. Estos eventos proporcionan una experiencia única para poner cara a la bodega y apreciar la artesanía y la pasión que se pone en cada botella.



Presentación del producto a los clientes

Al ayudar a los comerciales a ofrecer argumentos de venta informativos y atractivos, nos aseguramos de que los clientes tengan toda la información que necesitan para comprar con criterio. Esto ayuda a establecer una relación de confianza con los clientes, que obtienen toda la información que necesitan de primera mano.

Expos & Presentaciones

Nos encanta asistir a ferias y exposiciones internacionales para mostrar los increíbles vinos de Dominio de Punctum a los clientes potenciales de nuestros compradores. Nos apasiona el vino y siempre nos entusiasma compartir nuestros conocimientos y entusiasmo con los demás.

Creemos que participar en estos eventos internacionales nos brinda una oportunidad fantástica para conectar con un público más amplio y atraer a clientes potenciales. Disfrutamos interactuando con los asistentes, presentándoles nuestros vinos y explicándoles las características y ventajas únicas de los vinos Dominio de Punctum.

Además de asistir a ferias y exposiciones, también nos encanta apoyar a nuestros clientes asistiendo a sus eventos, catas y presentaciones. De este modo, ayudamos a publicitar, promocionar y vender los vinos Dominio de Punctum a un público objetivo. Estamos orgullosos de nuestra capacidad para crear conciencia de marca, fomentar las relaciones e impulsar las ventas de estos fantásticos vinos.





PUNCTUM

BIODYNAMIC FAMILY VINEYARDS

BODEGA

Dominio de Punctum
Finca El Fabián s/n, Apdo. Correos 71
16660 Las Pedroñeras
Cuenca (España)

OFICINA

Dominio de Punctum
Avenida de las Naciones 37, Local 6
28320 Pinto
Madrid (España)
Tel: +34 912 918 326

ONLINE

Web: www.dominiodepunctum.com
Facebook: Dominio de Punctum
Instagram: @dominiodepunctum
export@dominiodepunctum.com