



RAJEUNIR / RECRUTER
/ ACTIVER

SOMMAIRE

- 1 • Contexte
- 2 • Objectifs
- 3 • Activation
- 4 • Recettes

1 • CONTEXTE

PORTO

- France : 1^{er} Marché de Porto à l'exportation
- Consommation très traditionnelle
- Manque d'intérêt de la catégorie :
Cavistes & CHR, Presse, Consommateurs

1 • CONTEXTE

GAMME DÉCOUVERTE RAMOS PINTO

- Faibles rotations volume
- Aucun outil d'aide à l'activation

1 • CONTEXTE

OPPORTUNITÉ

Sortir d'une consommation traditionnelle et s'approprier un mode de consommation apéritif / frais en mode cocktail, tendance de fond actuelle des consommateurs.



2 • OBJECTIFS

CRÉATION D'UNE DRINK STRATEGY & D'UN PROGRAMME D'ACTIVATION DE LA GAMME DÉCOUVERTE AFIN DE :

- Dynamiser les ventes.
- Créer de la désirabilité auprès des consommateurs, des cavistes & CHR, ainsi que des journalistes.
- Rajeunir l'image de la marque et de la catégorie en sortant des codes traditionnels.

3 • ACTIVATION

NIVEAU # 1

Coût de revient d'un cocktail Ramos Pinto TTC : 1.50 €

Prix de vente consommateur TTC : 7.50 €

Gain / Verre : 6.00 €

Service : Verre à vin ballon



3 • ACTIVATION

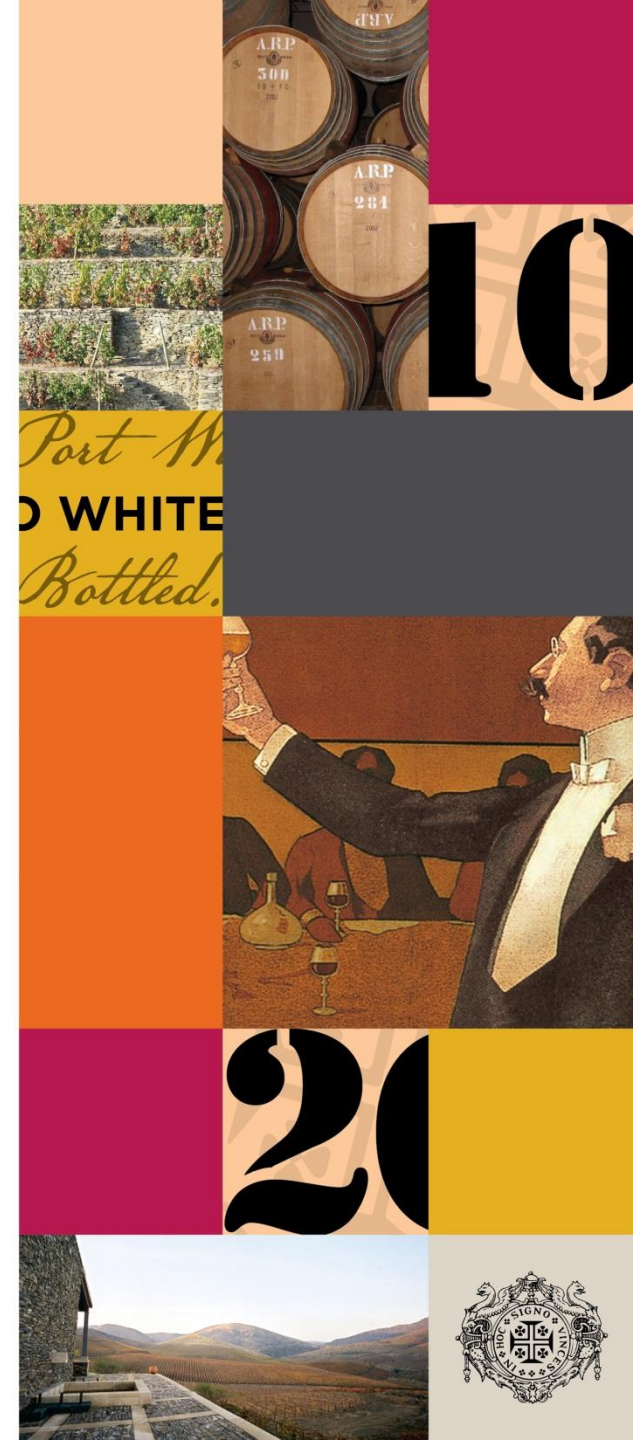
NIVEAU # 1

- **Cible**

Brasserie, bar, restaurant,
cavistes visités par la FDV

- **Moyens**

Création d'une recette signature
en long drink par référence, réalisable
par tous les établissements.



PORTO WHITE

Elderflower spritz

Réalisation : Direct au verre,
verre à Gin Tonic ou à vin, glace cube.

- 5 cl Porto White
- 1 rondelle de citron verre
- 1 rondelle de citron jaune
- 7 cl limonade à la fleur de sureau
- 3 cl eau gazeuse

Un zeste de citron vert



PORTO RUBY

Portojito

Réalisation : Direct au verre,
verre long drink, glace pilée.

- 5 cl Porto Ruby
- 2 branches de menthe
- 8,5 cl San Pellegrino Aranciata
- 3 cl eau gazeuse



PORTO TAWNY

Apple Tawny

Réalisation : Direct au verre,
verre à vin, glace cube.

- 5 cl Porto Tawny
- 2 slices de pomme
- 1 rondelle de citron jaune
- 1 cl citron jaune
- 5 cl jus de pomme
- 4 cl eau gazeuse
- 1 bâton de cannelle (optionnel)



3 • ACTIVATION

NIVEAU # 2

- **Cible**

Palaces, Bar d'hotels, Presse, RP.

- **Moyens**

Création d'une recette signature experte par référence, réalisable par des chefs barman.



PORTO WHITE

Di'White

Réalisation : Shaker,
verre coupette.

- 5 cl Porto White
- 2 cl drambui
- 0,25 cl (½ barspoon) sucre de canne
- 2 dash old fashioned bitter
- 2 cl jus de citron jaune

Un zeste de citron jaune exprimé



PORTO RUBY

Cherry Diamond

Réalisation : Verre à mélange,
verre à martini.

- 6 cl Porto Ruby
- 1 zeste d'orange
- 2 dash cherry bitter

Mettre les 3 ingrédients dans le verre
à mélanger et verser dans le verre
à martini.

Un zeste neuf d'orange exprimé.



PORTO TAWNY

Tawny Carribbean

Réalisation : Shaker, verre coupette.

- 5 cl Porto Tawny
- 2 cl de rhum Brugal
- 2 dash Aztek chocolat bitter

Un zeste de citron jaune exprimé.

