Reporte CMV Junio 2020

neuma

Nuestros logros (Highlights)





Contacto con más de 40 influencers

Mención en portada Máspormás Generamos una experiencia virtual: Cata Día del Padre

En números



JUNIO	
Número de publicaciones	21
Entrevistas	6
Equivalencia Comercial	\$880,000.00
Impactos	1,400,900
Tono	Positivo



Actividades

- Gestión y coordinación de entrevistas con:
- 1. Excélsior- Paz Austin
- 2. El Universal- Carlos Nicols
- 3. El Universal- Melissa Tena
- Central FM- Hans Backhoff
- 5. CHIC Milenio- Hans Backhoff
- 6. El Financiero- Emilio Del Castillo
- Distribución de contenidos
- 1. Curso IICA
- 2. Día del Padre
- Coordinación de la Hora del CMV
- Diseños adelantados
- Coordinación de cata especial Día del Padre

neuma

Actividades

- Uva Pasa
- 1. Reporte de campaña
- Coordinación de video "cadena de valor" (Regrabación)
- 3. Envío de Orquídea a Maricú
- Envío de kits
- 1. Día del Padre
- 2. Panqué con pasitas a 20 influencers
- Envío de pasitas a 20 chefs
- Propuesta para ASCHOCO
- Monitoreo de notas e influencers

neuma







Mundo Ejecutivo: Acciones de la Industria vinícola para la reactivación post Covid-19

ECONOMIA | 22 JUNIO 2020 | VISTO: 635





Portada / Forbes Life /

Forbes Staff

junio 3, 2020 @ 12:21 am

Vuélvete un experto en vino mexicano con este curso gratuito

A través de cuatro módulos a distancia podrás convertirte en todo un conocedor de este fermentado, el cual ha ido ganando la preferencia de los consumidores nacionales.



Foto. Cortesía del CMV.

f El vino mexicano tiene en el país una participación del 30 por ciento del mercado nacional, el cual ofrece productos de

extraordinaria calidad gracias a que la República Mexicana

cuenta con zonas ideales para la creación de viñedos y la producción de esta bebida. No es gratis que las diversas etiquetas se hayan hecho

merecedoras a más de 1,500 medallas a nivel internacional. Y su preferencia crece cada día más, incluso, entre los consumidores que no son aficionados a su sabor.





Certifícate en vino mexicano gratis



Nayeli Estrada

Cd. de México (17 junio 2020).No más pretextos de presupuesto.
Ahora la Universidad del Claustro
de Sor Juana y el Consejo
Mexicano Vitivinícola ofrecen un
programa educativo enfocado en
vino mexicano ¡sin costo!

El curso, que se impartirá del 10 de agosto al 21 de septiembre, abarca desde procesos técnicos, condiciones geográficas y datos históricos relacionados con la elaboración del vino en nuestro País y al finalizarlo puedes obtener

tu certificación.

"Los vinos mexicanos: historia, actualidad y perspectivas" se imparte por medio de la plataforma gubernamental de educación en línea México X.

El temario está conformado por seis módulos y contempla geografía, historia, biología de la vid, procesos de vinificación y cata, maridaje y regiones de vino en el País.

No es necesario contar con experiencia o conocimientos en materia previos. Y aunque lo óptimo es adquirir vinos para realizar algunas de las actividades, no es indispensable algún material o etiqueta para aprobar.











Aprende sobre vino ies gratis!



"Con este programa buscamos que los mexicanos se acerquen más al vino del País, buscamos clarificar algunos mitos sobre él; además, queremos enamorar a las personas de su calidad reconocida a nivel internacional", afirma Has Backhoff, presidente del Consejo Mexicano Vitivinícola.

El material estará disponible de forma gratuita todo el mes de junio en elearning.iica.int/mod/page/view.php? id=6326.

Nayeli Estrada Cd. de México (01 junio 2020).-

El Consejo Mexicano
Vitivinícola en colaboración
con el Instituto Interamericano
de Cooperación para la
Agricultura lanzan el curso
"Práctico del vino" en línea.

La oferta educativa está dividida en cuatro módulos: el mundo del vino, viticultura, degustación y servicio del vino.



Certifícate en vino mexicano gratis



Nayeli Estrada

Cd. de México (17 junio 2020).No más pretextos de presupuesto.
Ahora la Universidad del Claustro
de Sor Juana y el Consejo
Mexicano Vitivinicola ofrecen un
programa educativo enfocado en
vino mexicano ¡sin costo!

El curso, que se impartirá del 10 de agosto al 21 de septiembre, abarca desde procesos técnicos, condiciones geográficas y datos históricos relacionados con la elaboración del vino en nuestro País y al finalizarlo puedes obtener

tu certificación.

"Los vinos mexicanos: historia, actualidad y perspectivas" se imparte por medio de la plataforma gubernamental de educación en línea México X.

El temario está conformado por seis módulos y contempla geografía, historia, biología de la vid, procesos de vinificación y cata, maridaje y regiones de vino en el País.

No es necesario contar con experiencia o conocimientos en materia previos. Y aunque lo óptimo es adquirir vinos para realizar algunas de las actividades, no es indispensable algún material o etiqueta para aprobar.





Acceso a la nota: Link

Regalos gourmet para sorprender a papá en su día

Elige entre comida para llevar, pedir a domicilio menús diseñados por los profesionales o preparar en casa deliciosos platillos para festejar este Día del Padre.



Foto.https://get.pxhere.com/









Este 21 de junio se celebra el Día del Padre y aún es recomendable permanecer en casa debido a los factores de riesgo por el covid-19 tanto en la Ciudad de México como en otras entidades del país. Sin embargo, ello no impide que podamos brindar a papá una grata experiencia gourmet en agradecimiento a su apoyo y como una muestra importante de cariño.







El vino mexicano adopta el modelo de ventas digitales

HACKER () 9 JUN, 2020





POR: AURA HERNÁNDEZ

71 Service

Same

Tips para tus finanzas personales directo en tu correo.

SUSCRIBIRME

Al hacer click en Suscribete elegirás el contenido que quieras recibir en tu correo y quedarás suscrito a nuestro boletin el cual podrás cancelar en cualquier momento; no olvides revisar tu carpeta de Spam.

CIUDAD DE MÉXICO.-La industria vitivinícola mexicana tuvo que acelerar su transformación digital para hacer frente a la nueva realidad, encontrando un aliado en el comercio electrónico, nuevas experiencias y hasta plataformas para mejorar la producción.

"La comunidad ha sabido aprovechar estos momentos para replantearse, reconstruirse y crear nuevas maneras de producción para controles de calidad y generar mejores vinos mexicanos, así como la parte de comercialización apoyando al consumidor en esta nueva normalidad", reiteró la directora ejecutiva del Consejo Mexicano Vitivinícola, Paz Austin.



neuma

el One Fusion Plus





HACKER

Transformación digital impacta a los vinos

electrónico, las

DHgate.com apoya a las pymes para digitalizarse



Entretén y educa a los pequeños del hogar



Transformación digital impacta a los vinos

ACELERAN EL PROCESO ANTE EL COVID-19

Desde tecnologías para el monitoreo de las uvas hasta el comercio electrónico, las nuevas fases POR AURA HERNÁNDEZ

La industria vitivinicola mexicana tuvo que acele rar su transformación digita para hacer frente a la nue va realidad, encontrando un aliado en el comercio electrónico, nuevas experiencias mejorar la producción.

"La comunidad ha sabido aprovechar estos momentos para replantearse, recons truirse y crear nuevas ma neras de producción para controles de calidad y ge nerar mejores vinos mexi canos, así como la parte de comercialización apoyando al consumidor en esta nueva normalidad", dijo la directora eiecutiva del Conseio Mexi-

cano Vitivinicola, Paz Austin. Dicho organismo opera desde hace 70 años para fo mentar v promover el cultivo de la vid, actualmente tie ne agremiadas a cerca de 65 empresas de toda la República Mexicana.

Al piaticar con Excelsion Austin detalló que el Consejo y sus integrantes ya es taban analizando adoptar nuevas herramientas digita

les para acercarse a nuevos mercados como el comercio Planes que tuvieron que

acelerar debido a la pandemia, la cual provocó el cierre de restaurantes y bares y, por consiguiente, que las ventas del vino mexicano caveran hasta 80 por ciento. En el caso de algunos productores el impacto fue de 100% porque se sostenian en gran parte con visitas a sus vifiedos.

OPCIONES

electrónico.

Una forma de acercarse a los consumidores fue a través del comercio electrónico y fue exitosa la alianza de Consejo con Rappi, ya que la aplicación colocó un botón llamado "vino mexicano" para vender el producto de varias bodegas en limitadas zonas de la Ciudad de México. "Habíamos iniciado con-

versaciones con Rappi, un nar de meses antes del covid-19. No le habiamos dado hasta que comenzó esto, y hemos tenido buenos números porque se acabaron los inventarios de algunas marcas en la primera semana", detalló Austin.

Lo anterior a pesar de que varias alcaldias tenían o tienen implementada la ley seca, lugares en donde se respetó la medida.

Ante esto, la directora comentó que están ya en

pliar la zona del botón "vinc mexicano" en la Ciudad de México y, posiblemente, se active en las próximas semanas en Monterrey y Ialisco.

Este no es el único canal de eCommerce que tienen los productos, también están trabatando con la plataforma Canasta Rosa y están en pláticas con otras empresas para armar una cava digital.

Austin confió en que todo el trabajo servirá a futuro. ya que las personas en esta nueva normalidad seguirán utilizando las plataformas de comercio electrónico porque son cómodas. De ahí que también estén ofreciendo capacitación a las empresas del sector para apoyarlas en este proceso de digitalización y hasta impulsarlas a adoptar nuevas experiencias como catas virtuales

SENSING4FARMING

La directora reveló que la industria también está adoptando algunas tecnología para mejorar la producción y garantizar un producto estándar. Por ejemplo, próximamente se reunirán con un proyecto de laboratorios portátiles para la medición de procesos de fermentación

La tecnológica IBM les presentó un programa para la trazabilidad de la uva y tienen un proyecto con el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología para el desarrollo de resonancia electromagné

Vino mexicano adopta el modelo de ventas digitales

AURA HERNÁNDEZ 09/06/2020













máspormás



Catas de vino vía streaming para el Día del Padre

Si tu papá es fanático de la buena bebida, estas catas de vino por internet podrían gustarle como regalo del Día del Padre

19/06/2020 22:29 ME LO DIJO LOLA











SÍGUENOS F







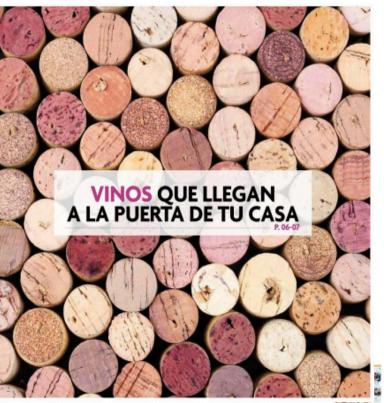
Catas y experiencias streaming con vino mexicano para el Día del Padre Foto: *Pixabav

RECIBE TODA LA INFORMACIÓN EN TU CORREO

Correo electrónico

ENVIAR

Al hacer click en envior quedaras regitrad@ a nuestro boletín el cual podrás cancelar en avalquier mamentojno alvides revisar la carpeta de spara.



DISFRUTA DE UNA COPA VINO, SIN SALIR DE CASA

En medio de la crisis causada por la pandemia del COVID-19, la industria vinícola se activó para realizar entregas a domicilio y llevarte los mejores vinos

GASTRONOMÍA

DISFRUTA DE UNA COPA **VINO, SIN SALIR DE CASA**



En medio de la crisis causada por la pandemia del COVID-19, la industria vinícola se activó para realizar entregas a domicilio y llevarte los mejores vinos

 I Consejo Mexicano Vitivinicola dio a conocer recientemente el nombre de las bodegas de vino mexicano que tienen opciones de envío a domicilio a través de compras online. "Con esta iniciativa. buscamos apoyar a todos aquellos que participan en el proceso de fabricación y distribución del vino mexicano. En estos momentos es cuando debemos unimos como industria y como pais; es fundamental recordar que podemos hacerlo si consumimos lo local, y así, reactivar la economia que se encuentra en una compleja situación", explica la directora del consejo, Paz Austin.

Son varias las vinotecas, tiendas proyectos en la Ciudad de México que ofrecen entrega a domicilio. A continuación, te ofrecemos una lista con algunas opciones que seguro te encar tarán, Animate y contáctalos ya.

UN CLUB DE VINO

Vinario es nuestra primera recomendación. Por solo \$950 al mes recibe dos etiquetas de vino en la puerta de tu casa, oficina o donde elias. Pre párate para las sorpresas porque no sabrás qué vinos recibirás hasta que abras la caja. La idea de Vinario es incluir varias etiquetas, pero siemp vino mexicano: vinos de distintos parajes, suelo y climas; tintos, blancos, rosados o espumoso a veces más arriesgados). Todo acompañado o las historias detrás de cada botella.



Acceso a la nota: Link



El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y el Consejo Mexicano vitivinícola (CMV) lanzaron, por tercera edición, el webinar gratuito" Práctico del vino" dedicado a todos los interesados en aprender desde cero el "ABC" del vino mexicano.





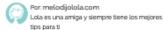




Catas y experiencias streaming con vino mexicano para el Día del Padre



Catas y experiencias streaming con vino mexicano para el Dia del Padre Foto: "Pixabay



De amiga a amiga, los tips más selectos directo

💚 0 loves









en tu correo.

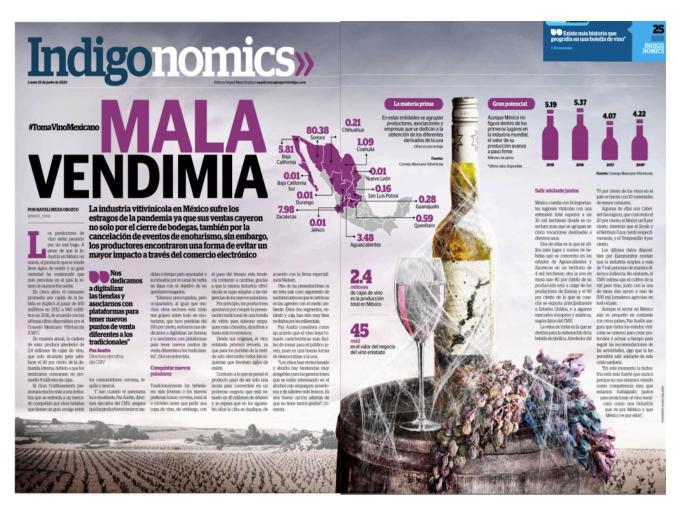
Al hacer click en Suscribete eleginis el contenido que quienas recibir en tu correo y quedaria suscrito a muestro boletin

¿Qué le regalo a mi papá? Esa pregunta es muy común en cuarentena. Lo tradicional era comprar algo o llevarlo a algún restaurante, pero seguimos en semáforo rojo, así que hay que improvisar. En esta nota te digo algunas manualidades que pueden hacer tus niños. Pero si papá es fan del vino, te tengo recomendaciones de catas y actividades por streaming que le van a encantar









INDUSTRIA DEL VINO DE MÉXICO TIENE MALA VENDIMIA

- TOMAVINOMEXICANO

Nayeli Meza Orozco

La industria vitivinícola en México sufre los estragos de la pandemia ya que sus ventas cayeron no solo por el cierre de bodegas, también por la cancelación de eventos de enoturismo, sin embargo, los productores encontraron una forma de evitar un mayor impacto a través del comercio electrónico



Los **productores de vino** están pasando por un mal trago. A pesar de que la **industria en México** es nueva, el producto que se vende lleva siglos de existir y su gran variedad ha ocasionado que más personas en el país lo tomen de manera frecuente.

En cinco años, el **consumo promedio** per cápita de la bebida se duplicó al pasar de 450 mililitros en 2012 a 960 mililitros en 2018, de acuerdo con las últimas cifras disponibles por el Consejo Mexicano Vitivinícola (**CMV**).

Acceso a la nota: Link

Acceso a la nota: Link



f

El curso es gratuito y estará disponible todo el mes de junio



ത

El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y el Consejo Mexicano Vitivinícola (CMV) lanzaron, por tercera edición, el webinar gratuito "Práctico del vino" dedicado a todos los interesados en aprender desde cero el ABC del vino mexicano.







neuma

La importancia de agregar uva pasa a nuestra dieta

Te contamos en especial de la versión mexicana de este fruto seco que tiene calidad mundial y es parte de importantes platillos



Brenda Vega | El Sol de México

Las pasas, también llamadas uvas pasas, son frutos pasados, secos y deshidratados que poseen un sabor dulce debido a su contenido en fructuosa y glucosa.



Agroindustrial Sonora Pasamex en Caborca, Sonora, cosecha el 96% de la producción nacional, gracias a su clima, el cual favorece el crecimiento y madurez de la uva pasa con una producción anual de 14,000 toneladas.



Acceso a la nota: Link



UVA PASA, DE MÉXICO PARA EL MUNDO

SABOREARTE × 8 JUNIO, 2020

0 COMENTARIOS

¿Sabías que la calidad de la <u>uva pasa nacional</u> es superior a la de las pasas importadas? ¡Así es! En Caborca, Sonora se cosecha el 96% de la producción nacional pues gracias al clima de este sitio que favorece el crecimiento y madurez de la uva pasa se cuenta con una producción anual de 14,000 toneladas.

¿Conoces el proceso para su producción?

El proceso al que se somete este alimento puede ser considerado completamente artesanal y manual, pues en las más de 3,000 hectáreas de cultivo la uva se expone al secado al sol. Para generar un kilo de pasas se requieren de entre 4 a 5 kilos de uva, cuyo proceso tarda de entre 10 a 20 días en los que se expone el producto a una temperatura promedio de 20 °C.

La uva pasa es muy utilizada en la industria de la panificación, en panes salados y duices, así como en recetas tradicionales como el mole, lo que las convierte en un elemento inseparable de la dieta mexicana.

"La uva pasa mexicana tiene calidad mundial y es parte de nuestros platillos más representativos; además, le aporta a nuestro cuerpo múltiples beneficios que muchos desconocen. Incluirla en la dieta diaria es una sabia decisión. Por sus propiedades y durabilidad es esencial en la despensa de todos los mexicanos", comentó Rubén González Salcido, Vocal de la Uva Pasa de Caborca.







GOURMET

Sommeliers on line

□ 1 mes ago □ 4 junio, 2020





¿Te interesa ser experto en vino? Toma este curso de forma gratuita

Revista Protocolo

Ciudad de México, 4 de junio de 2020.— El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y el Consejo Mexicano Vitivinícola (CMV) lanzaron la tercera edición del webinar gratuito "Práctico del vino" dedicado a todos los interesados en aprender desde cero el abecé del vino mexicano.

Las personas podrán tomar el curso desde sus hogares y en los horarios que les sean adecuados. El programa se conforma por cuatro módulos: 1.- Mundo del vino, 2.- Viticultura, 3.- Degustación y 4.- Servicio del vino.



El material se alojará en el sitio del IICA: www.iica.int/es hasta el 30 de junio.





Catas de vino vía streaming para el Día del Padre





Debido a que muchas tiendas están cerradas por la pandemia, escoger un regalo para papá se h vuelto un poco más complicado.

En algunas entidades tampoco podrán llevarlo a un restaurante, por lo que hay que poner a volar imaginación para darle el festejo que merece.

AUTHOR

Si tu esposo o papá es fan del vino, te tenemos recomendaciones de catas y actividades por streaming que le van a encantar.

DATE

21 Jun 2020(12:22:07) Catas y experiencias con vino mexicano para el Día del Padre

OLIVOR ADTIQUE



COBERTURA SUPERIORES

Catas de vino vía streaming para el Día del Padre

junio 20, 2020 / NEEL BHATT / No hay comentarios

Catas y experiencias streaming con vino mexicano para el Día del Padre Foto: *Pixabay

CIUDAD DE MÉXICO.

Debido a que muchas tiendas están cerradas por la pandemia, escoger un regalo para papá se ha vuelto un poco más complicado.

En algunas entidades tampoco podrán llevarlo a un restaurante, por lo que hay que **poner a volar la imaginación** para darle el festejo que merece.

Si tu esposo o papá es fan del vino, te tenemos **recomendaciones de catas y actividades por streaming** que le van a encantar.

Catas y experiencias con vino mexicano para el Día del Padre

El Día del Padre es una fecha especial para los mexicanos, por lo que, ahora que la mayoría está en casa, acompañar a papá o regalarle una experiencia increíble en su día se han transformado en la mejor opción para **disfrutar un momento** inolvidable.



El vino mexicano adopta el modelo de ventas digitales

dineroenimagen.com 09/06/2020



1/5 DIAPOSITIVAS © dineroenimagen.com

Pantalla completa 😵





Stories Destacadas

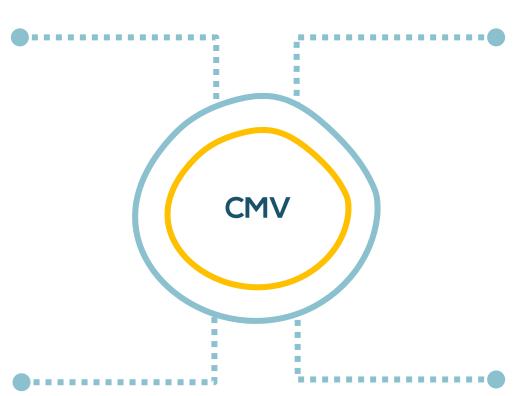




Next Steps



Comienzo de campaña Retoma rumbo a la "nueva normalidad"



Continuar con difusión de Rappi

Inicio de campaña ASCHOCO: 20 de julio

Inicio de difusión Barriocampo



Consejo Mexicano Vitivinícola

Reporte Junio 2020

Redes Sociales

Panorama general de fans y followers

• • • • • •



31,264 fans (vs 30,903 en mayo)

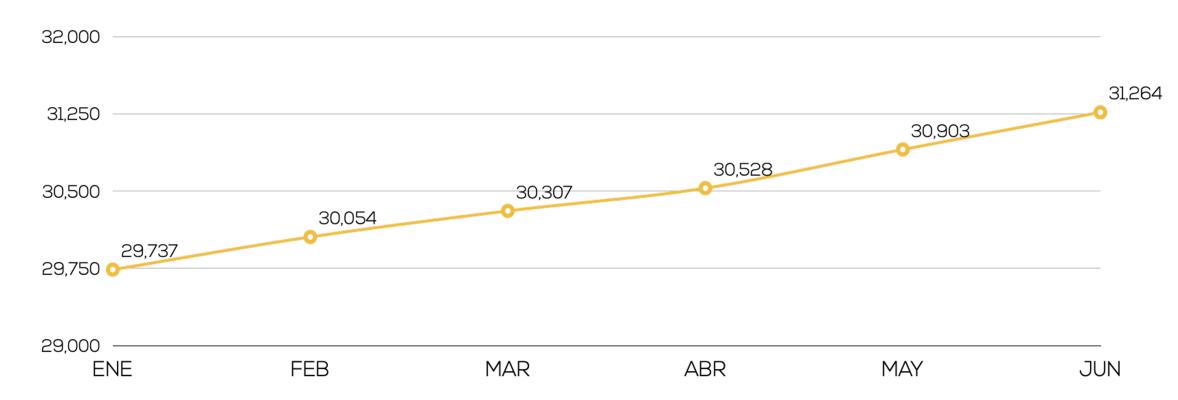


4,318 followers (vs 4,161 en mayo)



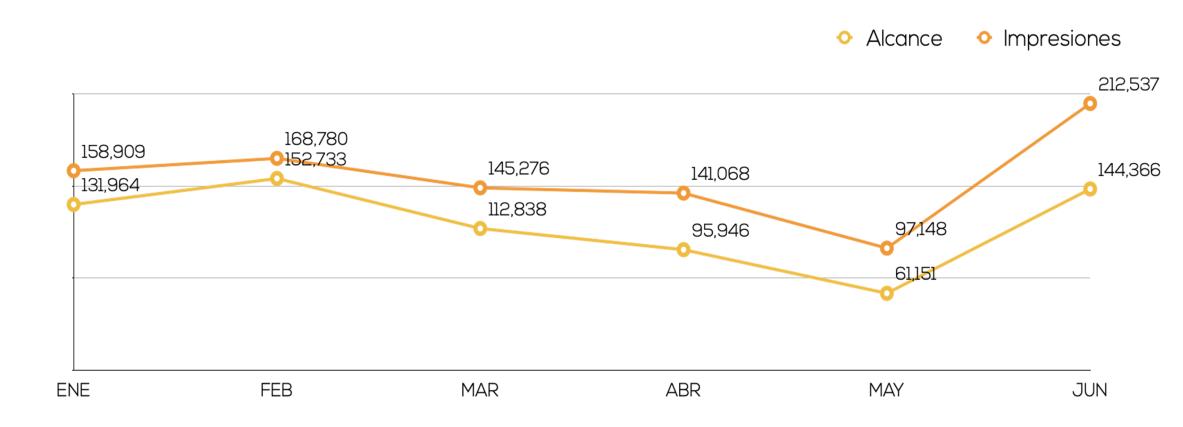
1,718 followers (vs 1,674 en mayo)

Fans



Durante este mes, continuó el crecimiento de la comunidad de fans: 361 más que en el mes anterior. Este incremento fue sostenido: a lo largo del mes, los fans fueron subiendo día a día, como reflejo de la actividad constante con contenido de la industria.

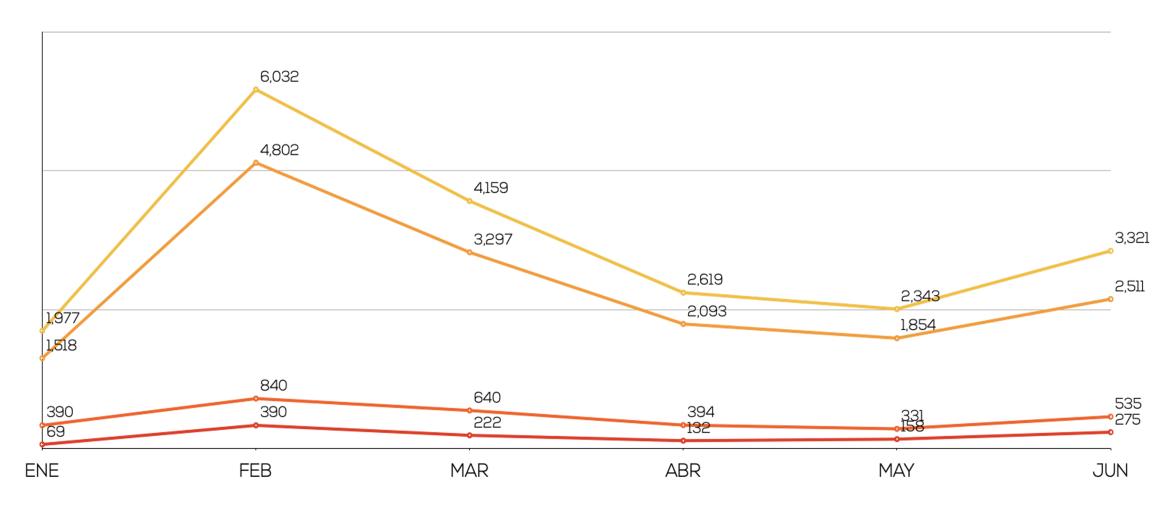
Alcance & Impresiones



Gracias a la disminución del contenido y los temas más centrados y de interés para nuestra comunidad (como el Curso Práctico del Vino) el nivel de alcance e impresiones aumentó 236% respecto al mes anterior.

Interacciones

Interacciones
 Likes
 Shares
 Commens



Durante este mes, la interacción aumentó 141% gracias al contenido que generó mayor interés para nuestros seguidores como el Curso Práctico del Vino.



Top 3 publicaciones



533 likes / 192 shares / 114 comments 30,435 alcance / 33,672 impresiones Engagement rate 2.7



77 likes / 26 shares / 7 comments 4,120alcance / 4,837 impresiones 548 views Engagement rate 2.6



81 likes / 26 shares / 5 comments 3,666 alcance / 4,194 impresiones 260 views Engagement rate 3



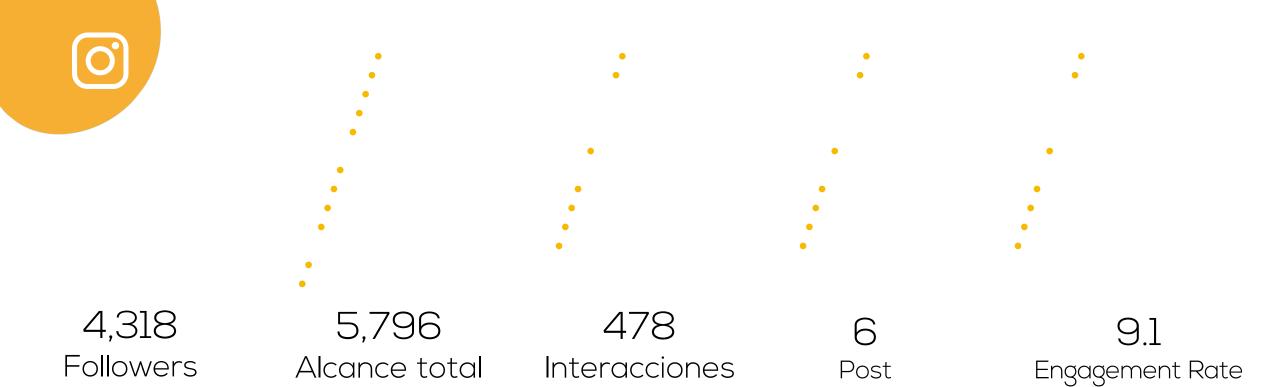
Principales acciones



- Tuvimos contenido especial para el Día del Padre



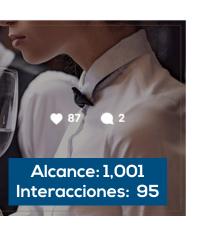
- El contenido más fuerte en este mes fue el del Curso del Vino, gracias a que las personas estaban interesadas en obtener la certificación
- Tuvimos nuestra primera cata a ciegas con Joanna Vallejo y Rodrigo Estrada (con 41 comentarios, 22 shares y 1,000 views al cierre de mes)
- Nos sumamos y compartimos contenido de La Ruta de la Milpa
- Empezamos a compartir la reactivación de vinícolas
- Compartimos la nueva "certificación" que Provino lanzó para el enoturismo en Baja California
- Creamos un contenido especial por ser mes del Orgullo LGBT+





MEJORES POST









Acciones principales:

- Realizamos contenido especial para el día del Sommelier
- Compartimos la nueva certificación que Provino lanzó para el enoturismo en Baja California
- En cuanto a Instagram Stories, este mes se compartieron 62 stories, la mayoría fue de La Ruta de la Milpa, promociones del día del padre y contenido replicado de Sommelier a la carta



Twitter

Celebramos la profesión de todos los #sommeliers de #México, también queremos reconocer su papel y contribución en la industria #vitivinícola mexicana y sobre todo la pasión y creatividad que le pone a su trabajo.		
Hoy, esta copa de #VinoMexicano va por ustedes.		
#DíaDelSommelier		
Feliz dia del que nos enseña a maridar los vinos corrila comida #D:aDelSofa mejer	Feliz dia del que nos comparte su conòcimiento para que disfruternos más el vino.	
FeUz dia del que siempre esta listo para ensenarno, a catar cualquier vino.	Feliz dia del que inico que tomar vino se cossilerta en una experienda il olividad c. #DioDelSommel##	

Impresiones 2.938

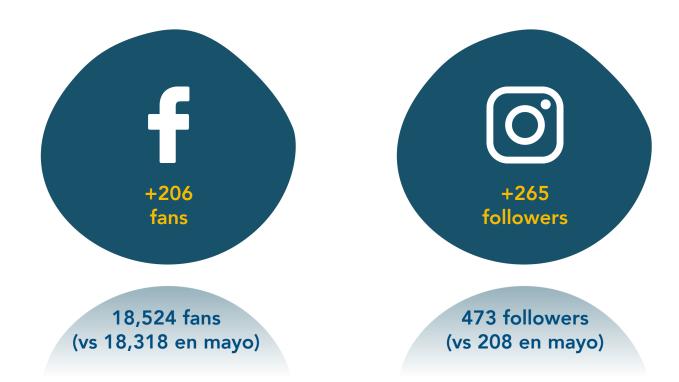
Interacciones totales 9

Followers	1,718
Tuits totales	665
Interacciones	232
Impresiones	19,000
Visitas a perfil	528

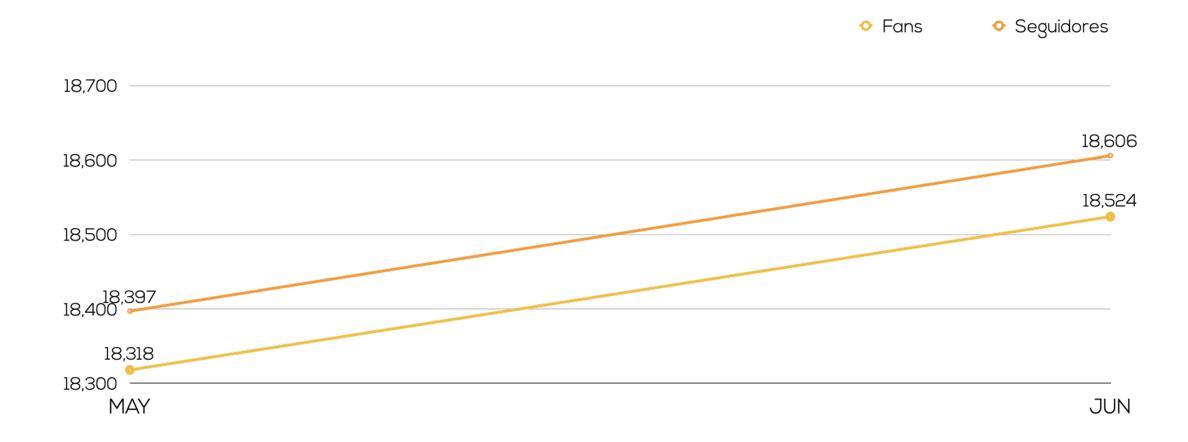


Panorama general de fans y followers

• • • • • •

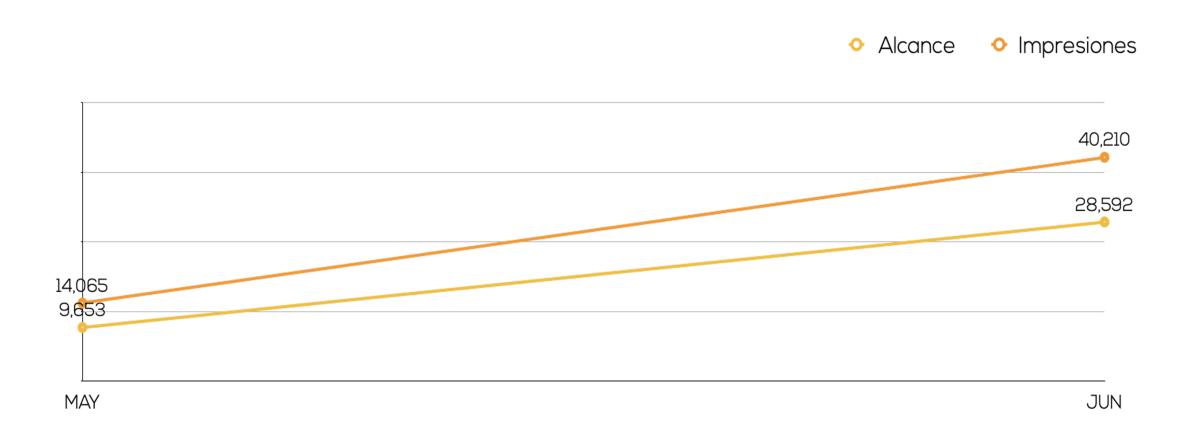


Fans



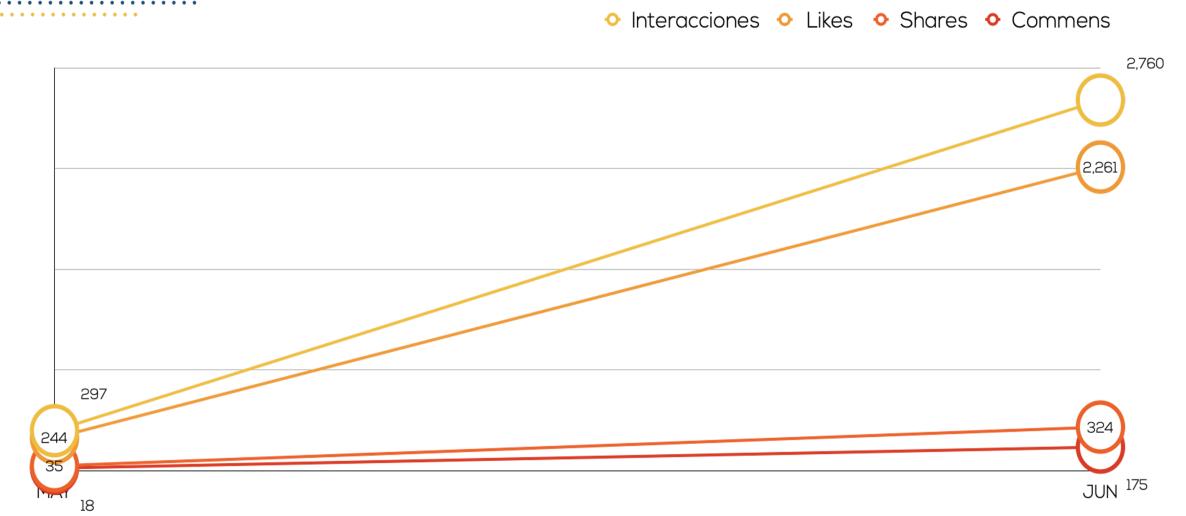
Durante este mes, aumentamos 206 fans, cerrando el mes con 18,524 fans y 18,606 followers. Este crecimiento fue constante durante todo el mes, siendo la semana del 25 al 30 de junio la más fuerte gracias al contenido de uva pasa, video Retoma y reactivación de vinícolas.

Alcance & Impresiones



Durante este mes, nuestro alcance e impresiones aumentaron 296% gracias al contenido como el de las recetas de uva pasa y los videos de las vinícolas del CMV.





Durante este mes, la interacción aumentó 949% gracias al contenido de las recetas de uvas pasas y los videos de las vinícolas del CMV. El engagement rate de este mes es de: 9.1%



Top 3 publicaciones



55 likes / 15 shares / 0 comments 3,386 alcance / 3,825 impresiones Engagement rate



78 likes / 21 shares / 5 comments 3,230 alcance / 3,851 impresiones 218 views Engagement rate 3.1



1,682 likes / 207 shares / 160 comment 3,036 alcance / 3,350 impresiones Engagement rate 65

Principales acciones

- Compartimos y celebramos que el mejor Cabernet del mundo fue mexicano y de una vinícola asociada al CMV
- Tuvimos contenido especial del Día del Padre y compartimos promociones de las vinícolas
- Compartimos las recetas de las uvas pasas
- Empezamos a compartir la reapertura de las vinícolas
- Compartimos los videos de las diferentes bodegas asociadas al CMV
- Con la mini campaña de uva pasa, logramos subir de seguidores, alcance e interacciones
- Dimos a conocer a los ganadores de nuestro giveaway de #EnchúlameLaPlayera



Panorama general - instagram





MEJORES POST









Acciones principales:

Compartimos contenido de Sommelier a la carta e influencias que nos etiquetaron

Nos sumamos y compartimos contenido de La Ruta de la Milpa

Dimos a conocer a los ganadores e nuestro concurso #EnchúlameLaPlayera

¡Gracias!

neuma

Hamburgo 238, depto. 23, Col. Juárez, CDMX. Teléfono: 5512954567 info@neuma.mx