

# ILUSIÓN+

---

DOSIER DE PRESENTACIÓN



## El inicio de nuestro proyecto

---

Somos **Pau** y **Gina**, una pareja joven que después de 8 años de vivir en China con nuestros dos hijos, tuvimos que regresar a España en el año 2013, ante la incertidumbre que empezó a afectar a la salud de Pau.

**ELA** (Esclerosis Lateral Amiotrófica) fue la respuesta que tuvimos por parte de los médicos, una enfermedad neurodegenerativa que hace perder la capacidad del cerebro para iniciar y controlar el movimiento muscular. Esta enfermedad no tiene cura, así que un nuevo estilo de vida y nuevos retos se nos presentaron a toda la familia.

La historia de nuestra vida nos ha llevado a tomarnos cada segundo con máximo ímpetu, y esperanza, y a la vez querer ayudar a todas las familias que se encuentran en nuestra situación.



# NUESTRA ILUSIÓN



## Nuestra ILUSIÓN+, nuestro objetivo

Ofrecer un **vino/cava de calidad** con responsabilidad social, cuyos beneficios sean destinados a fundaciones y/o hospitales que ayuden a enfermos y familiares e investiguen en enfermedades neurodegenerativas como **ELA, Alzheimer, Parkinson** o **Esclerosis Múltiple...**

Perseguimos un modelo de negocio **solvente, escalable** a nivel internacional y que permita **concienciación continua** sobre éstas enfermedades.

FUNDACIÓ CATALANA  
DE ESCLEROSIS LATERAL AMIOTRÒFICA  
**MIQUEL VALLS**



Fundació  
**Esclerosi  
Múltiple**

**VI**  
FUNDACIÓ **VOELIA**  
NIÑOS CONTRA LA  
DISTROFIA MUSCULAR CONGÈNITA  
POR DÈFICIT DE COLÀGENO VI

  
FUNDACIÓ N  
**L U Z Ó N**  
UNIDOS CONTRA LA ELA



**NUESTRO  
PRODUCTO**





## Nuestro producto, toda una familia

El producto elaborado tiene **garantía de calidad** a través de las bodegas colaboradoras, **variado en DO's**, y con un **etiquetaje social y de proximidad**, diferenciando claramente el propósito del proyecto.

**PAU:** Vino tinto del que ofrecemos tres D.O.: **D.O. Priorat**, goloso, complejo y maduro, donde te envuelven frutos rojos y negros, tostados, cacao y golosina. **D.O. Montsant**, basado en frutos rojos, potente y apasionado. **D.O. Penedés**, garnacha orgánica, fresco, sabroso y equilibrado.

**GINA:** Vino blanco **D.O. Montsant** hecho de garnacha blanca, fresco y equilibrado, de miel, manzanilla y notas de vainilla.

**FERRAN:** Cava definido por artesanía, finura y elegancia. Brillante, fresco y con aromas frutales y florales.

**MONTSE:** Vino rosado **D.O. Navarra** fresco, cereza y untuoso.



**COLABORA CON  
NOSOTROS**



**DEJA TU MARCA**



## De qué manera podéis colaborar con el proyecto?

- + Difunde el proyecto en tu entorno.
- + Ofrecemos descuentos corporativos en nuestra web.
- + Como sommeliers ofrecemos catas solidarias en vuestras instalaciones o en las bodegas.
- + Regala ILUSIÓN+
- + Nuestros vinos como parte de eventos o regalos corporativos.
- + Incorporar nuestros vinos en la panera corporativa.
- + Ofrecemos una panera donde todos los productos son solidarios, colaborando con entidades del territorio.

## De qué manera ILUSIÓN+ puede agradecer la vuestra colaboración?

- + Nuestros colaboradores tienen mención en nuestra web, redes sociales y memoria social corporativa, a voluntad de estas.
- + Las donaciones son a fundaciones y, en consecuencia, desgravan a Hacienda.
- + Estamos abiertos a colaborar de diferentes maneras, como: catas-maridaje o charlas para conocer de primera mano la experiencia de Pau y Gina.



# TENGAMOS SED PARA AYUDAR

[www.ilusionmas.com](http://www.ilusionmas.com)

✉ [info@ilusionmas.com](mailto:info@ilusionmas.com)

📘 [www.facebook.com/ilusionmasvino](http://www.facebook.com/ilusionmasvino)

🐦 @ilusionmas

📷 [ilusionmasvino](https://www.instagram.com/ilusionmasvino)



**FERRAN CENTELLES**  
(Ex-Sommelier del Bulli)

**JOSEP ROCA**  
(Sommelier del Celler de Can Roca)



**Fundaciones:** Portolá, Ilersis

**Entidades Sociales:** Koiki, Shalom, Aprodisca, Secot

**Entidades:** Itaca, Serunion, Inspiring Benefits, Celorama, Singularis

**PAU TORRES**

☎ 619 28 74 89

✉ [pau.torres@ilusionmas.com](mailto:pau.torres@ilusionmas.com)

🐦 @pautoma

**GINA CÓRDOVA**

☎ 618 13 09 45

✉ [gina.cordova@ilusionmas.com](mailto:gina.cordova@ilusionmas.com)

🐦 @ginacordovap