



Madrid, 13 de enero de 2015

“Lovers & Haters”, de Social Noise para Pacharán Zoco

Pacharán Zoco venía detectando desde hacía meses conversaciones negativas en las redes sociales en torno a su producto. Sin embargo, era consciente de que un alto porcentaje de estas críticas estaban más motivadas por prejuicios que por el conocimiento real del producto.

Por este motivo, la marca lanzó junto a Social Noise el **#RetoEnDicastillo**, una aventura en la que trasladaron a un grupo de **lovers y de haters** a las bodegas de Pacharán Zoco en Dicastillo para mostrarles el proceso de fabricación del producto y contarles en primera persona la historia de Zoco.

Durante la visita, los invitados observaron cómo se cultivan, recolectan y conservan las endrinas 100% navarras con las que se produce Pacharán Zoco. Incluso, para comprobar las características del pacharán, pudieron conocer de primera mano cómo se desgrana el producto desde la propia endrina hasta la mezcla final con anís.

Más tarde, la visita se cerró con una degustación de comida en la que participaron todos los implicados en la dinámica. La gran prueba llegó en el momento de la sobremesa, en la que Lovers y Haters se enfrentaron a la **cata de cinco marcas distintas de pacharán** en la que tenían que analizar todos los conceptos aprendidos durante la jornada.

Pacharán Zoco pasó de obtener un promedio de valoración de un 5 a un **notable 8**. La mayoría afirmó que le había encantado la experiencia y que la recomendaría a otras personas. En conclusión, se consiguió que los amantes de la marca salieran del evento reforzados en sus convicciones sobre el Pacharán Zoco y que mejorase la opinión de sus detractores.

Vídeo resumen de la acción: <http://youtu.be/qsc1uOqpwMY>

social
noise



Acerca de Pacharán Zoco:

En 1816, la familia Velasco se dedicaba ya a la destilación de alcoholes en la localidad de **Viana, Navarra**. En 1956, Ambrosio Velasco comercializaba la primera marca de pacharán: Pacharán Zoco. Hoy, tomar una copa de Pacharán Zoco es saborear en esencia lo mismo que hace cien años; un macerado de **endrinas 100% navarras** en anís natural que no contiene ningún otro tipo de aditivo.

Pacharán Zoco ostenta la **Denominación Específica de “Pacharán Navarro”**, lo que supone cumplir con todos los requisitos del Consejo Regulador: calidad, y cantidad de materias primas, método de producción y realización de todo el proceso en Navarra. El sello del Consejo Regulador y la contraetiqueta numerada de cada envase de Pacharán Zoco son la garantía de un producto tradicional y de calidad controlada.

Acerca de Social Noise:

Social Noise es una agencia creativa digital que opera sobre tres grandes ejes: tecnología, creatividad y estrategia. Tiene oficinas en Madrid y en México DF. La agencia tiene un portfolio consolidado de marcas de prestigio internacional como **Vodafone, Barceló Hoteles, Stage Entertainment, Ecoembes, IKEA, Jameson, Martin Miller’s, Zoco, Four Roses, P&G (Evax, Tampax, Ausonia, Olay, Lindor), MasterCard, Puma, Colgate, El País, CaixaBank, Obra Social La Caixa, Pullmantur, Warner Music y Randstad.**

En **Social Noise**, bajo el lema **‘Technocreative Thinking’**, se integran diferentes áreas de negocio como **Visual Noise**, que produce contenidos audiovisuales, **Personal Noise**, especializada en la gestión de personas influyentes y famosos y en su relación con las marcas, **Digital Noise**, especialista en desarrollo e innovación en los entornos digitales y **Nomadia**, una escuela de conocimiento digital.

Para más información:

María Bravo Galán

Comunicación Social Noise

+34 91 360 59 90

maria.bravo@socialnoise.com

comunicacion@socialnoise.com

www.socialnoise.com

Twitter: **@socialnoise**