



VINDUERO VINDOURO

REGULAMENTO

ARTIGO I - ÂMBITO DO CONCURSO E ORGANIZAÇÃO

O concurso é de âmbito Internacional devido à participação de vinhos de Portugal e Espanha.

O concurso é organizado pela Associação Vinduero-Vindouro.

O Concurso e a Prova de Vinhos terão lugar nos dias 1, 2 e 3 de agosto de 2018 e estarão abertos a todos os tipos de vinhos Espanhóis e Portugueses, engarrafados e comercializados.

ARTIGO II - OBJETIVOS

O Concurso Internacional de Vinhos Prémios Vinduero-Vindouro tem como objetivos:

- Estimular a produção de vinho de qualidade.
- Melhorar técnica e comercial dos vinhos participantes.
- Aproveitar as sinergias que promovam os vinhos participantes nos diferentes canais a nível nacional e internacional.
- Contribuir para a expansão da cultura do vinho em geral, bem como do seu consumo moderado, como fator de civilização.
- Dar a conhecer aos consumidores os melhores vinhos produzidos nas diferentes figuras de qualidade espanholas e portuguesas: Denominações de Origem Protegidas-DOP-(incluídos os vinhos com D.O., D.O. Ca., Vinhos de qualidade com Indicación Geográfica e Vinhos de pago), com direito a participar indicando a variedade da uva do vinho e colheita).
- Desenvolver atividades de promoção dos vinhos premiados no Concurso.

ARTIGO III - INSCRIÇÃO E RECEÇÃO DE AMOSTRAS

Cada participante deverá preencher o respetivo formulário de inscrição inscripciones.premiosvinduero.com, que contém os dados de referência do concorrente e do vinho participante. Deverão ser preenchidos tantos formulários de inscrição quantas amostras diferentes apresentadas por cada adegas. A categoria do produto (tipo de Vinho) será aplicada segundo descrito no **Anexo II**.



O formulário de inscrição deve ser preenchido online. As instruções de preenchimento encontram-se no **Anexo I**.

Cada adega deverá enviar 4 garrafas de 0,75 litros, por cada tipo de vinho inscrito. Excepcionalmente, e com o consentimento da organização do Concurso, poderão ser apresentadas garrafas no formato de 0,5 litros, exclusivamente para os vinhos generosos, e nestes casos são enviadas 6 garrafas de 0.5 litros . As garrafas serão enviadas com o rótulo completo, em embalagem devidamente selada, devendo chegar ao destino com os selos intactos.

Solicitamos que ao enviar as amostras, insiram na mesma embalagem o nome da adega, tal como consta na ficha de inscrição nos Prémios Vinduero-Vindouro.

A admissão de amostras para o concurso, com porte pago, será realizada no seguinte endereço:

PREMIOS VINDUERO-VINDOURO 2018

Restaurante La Retoñera de Arribes
Avda. Parque Natural, Nº 20
37173 Trabanca (Salamanca) España

ASSOCIAÇÃO VINDOURO

Edifício da Escola Primária
Largo Santo Cristo- Bemposta
200-029 Mogadouro (Portugal)

A data limite para receção das amostras termina sábado terça-feira 24 de julho de 2018 às 19:00 horas. As amostras que sejam apresentadas em datas posteriores não terão direito a participar neste Concurso.

ARTIGO IV - TAXA DE INSCRIÇÃO

A taxa de inscrição é de 30 euros por cada amostra de vinho. Entendendo-se cada amostra como 4 garrafas do mesmo tipo de vinho ou 6 garrafas se são recipientes de 0,5l.).

O pagamento das taxas de inscrição será efetuado por transferência bancária dirigida a:

ASOCIACIÓN VINDUERO-VINDOURO

Transferência realizada desde Espanha:
CAJA ESPAÑA DUERO, I.B.A.N: ES44 2108 2241 84 0034955898

Transferência realizada desde Portugal:
CAIXA GERAL DE DEPOSITOS, I.B.A.N: PT50 0035 0477 00018552 830 65

Como objeto da transferência deverá incluir "*Prémios Vinduero-Vindouro 2018*" e o "*nome da adega participante*".

Não será reembolsada a taxa de inscrição das amostras que não cheguem ao seu destino devido a quebra ou extravio.



ARTIGO V - DESIGNAÇÃO E FUNÇÕES DO PRESIDENTE DO CONCURSO

1. A organização designa como Presidente do Concurso, o Exmo. Sr. José Luís Pascual Criado, presidente da Associação VinDuero-VinDouro.

2. As funções do Presidente do concurso serão garantir a conformidade do presente regulamento, assegurar o perfeito desenvolvimento da preparação e análise sensorial das amostras e comunicação dos resultados. Para tal, vai contar com a ajuda da equipa técnica organizadora do Concurso Internacional Prémios Vinduero-Vindouro 2018.

3. São funções do presidente do Concurso verificar o controlo e a apresentação de amostras, o que obriga a:

- Receber as amostras e documentos que as acompanham. Se for o caso, rejeitar amostras que não se sujeitem a este regulamento.
- Registrar as amostras aceites, atribuindo-lhes um número de entrada, com o qual participará no Concurso, bem como emitir o correspondente aviso de receção, indicando o número atribuído e a data e a hora da receção.
- Classificar as amostras de vinhos nas categorias acima indicadas, a partir dos dados fornecidos pelos depositários das amostras.
- Conservar as amostras de vinhos em condições ambientais adequadas, para que os vinhos estejam em perfeito estado durante as provas.
- Manter o absoluto anonimato das amostras. Para este efeito, as garrafas serão apresentadas de modo a disfarçar a forma e evitar a identificação dos dados de rotulagem. Os selos originais e as tampas não serão apresentados aos provadores do júri para impedir a identificação das amostras. Apenas se apresentará um número de identificação cuja nomenclatura será custodiada pelo diretor das sessões de análise sensorial ou prova.
- Assegurar o desenvolvimento da prova em condições de boa ergonomia e silêncio, sem comentários ou declarações entre os provadores do júri que influenciem a pontuação de cada amostra.
- Assegurar o preenchimento adequado das folhas de perfil para cada uma das amostras.

4. Poderá trocar as garrafas de vinho defeituosas (cujos defeitos estejam perfeitamente regulados), a pedido do presidente da comissão e de dois ou mais membros do júri, solicitando uma nova garrafa para exame.

5. Nem o presidente do Concurso, nem os outros membros da organização terão direito a participar na análise sensorial ou na prova dos Vinhos.

ARTIGO VI - DESIGNAÇÃO DOS COMPONENTES PROVADORES DO JÚRI

1. O presidente do concurso decide o número de jurados, determinado em função das amostras inscritas e das categorias de vinhos. O júri será composto por profissionais com experiência comprovada em análise sensorial de vinhos, nomeados pelo Presidente do concurso. Tanto quanto possível, o júri será equitativamente formado por provadores de Espanha e Portugal, distribuídos por diferentes áreas repartidas e representativas dos dois países e incorporando profissionais de outros



países, como tem vindo a suceder nas edições anteriores, ficando a sua nomeação a critério do presidente, mas sempre procurando que provenham de mercados emergentes a nível internacional.

2. Para demonstrar a importancia que as mulheres merecem, tanto como profissionais do sector vitivinícola como consumidoras de vinho, pelo menos 60% do comité de prova dos Prémios VinDouro-VinDouro 2018 serão mulheres.

3. O presidente do Concurso deve garantir o cumprimento do presente regulamento, por parte de cada membro do júri.

4. Os nomes dos membros integrantes do painel de júri serão tornados públicos antes do início do concurso.

ARTIGO VII - ORDEM DE APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS NAS SESSÕES DE PROVA

1. A análise dos vinhos concorrentes será realizada preferencialmente na seguinte ordem: Vinhos espumantes e champanhes, Vinhos brancos, Vinhos rosé, Vinhos tintos, Vinhos de licor (generosos secos, generosos de licor, Vinhos doces naturais e outros Vinhos doces).

2. Dentro das categorias indicadas, os Vinhos secos serão provados antes dos semi-secos e dos doces, e os Vinhos jovens antes dos envelhecidos. Os Vinhos envelhecidos em madeira serão agrupados no momento da prova, segundo o seu tempo de envelhecimento (Vinhos com envelhecimento em madeira inferior a 6 meses, Vinhos com envelhecimento em madeira de 6 a 14 meses, e Vinhos com envelhecimento em madeira superior a 14 meses).

3. Antes de iniciar a análise de cada grupo de vinhos da mesma categoria podem ser transmitidas a todos os membros da comissão de prova, as variedades, origens e técnicas de processamento que concorrerão globalmente dentro dos vinhos que passarão a provar-se seguidamente nos diferentes lotes. Isto deve ser feito, sem especificar as informações em amostras específicas.

4. Os lotes de prova serão compostos o mais homogeneamente possível, agrupando os vinhos por variedade, origem ou similar técnica de elaboração.

ARTIGO VIII - NORMAS DE FUNCIONAMENTO DO JÚRI

1. Com o início de cada sessão e grupo de vinhos será realizada uma “auto-calibração” do júri com a prova de uma amostra representativa da categoria. Será encontrada a média, a mediana e o desvio, para que os provadores que tenham atribuído o máximo e o mínimo de pontuação exponham as suas razões perante o resto dos membros do júri e cada provador tenda a convergir com o critério do grupo.

2. Cada jurado deve preencher a ficha de prova relativa à amostra apresentada, marcando objetivamente a sua avaliação. O não preenchimento de todas as avaliações resultará na anulação da ficha para todos os efeitos.

3. O presidente da Comissão poderá reunir o júri para uma ou mais sessões de informação e de prova em conjunto, discutindo ou confrontando opiniões, a fim de reduzir a dispersão das avaliações.

4. Todos os dados serão verificados e processados por computador antes da publicação dos resultados, eliminando os valores extremos, que se desviem muito do intervalo típico e distorçam a média.



ARTIGO IX - FICHA DE PROVA

Para a avaliação dos vinhos apresentados a concurso será utilizada a ficha de 100 pontos da Organização Internacional do Vinho (OIV) e observadas as suas normas de execução. Como novidade, no Prémios VinDouro-VinDouro 2018 se implementará pela primeira vez um sistema de votação em formato digital. **Anexo III**

ARTIGO X - TEMPERATURA DA PROVA

1. Como norma geral, os vinhos serão conservados previamente às seguintes temperaturas aproximadas para o seu seguinte serviço

- Vinhos brancos e rosés: 10-12°C.
- Vinhos tintos: 15-18 °C.
- Vinhos espumantes: 8-10°C.
- Vinhos generosos secos amadurecimento sob véu: 7-9°C.
- Vinhos generosos secos, generosos de licor e doces naturais: 12-14°C.
- Vinhos generosos e outros Vinhos doces: 6-18°C, em função da sua complexidade.

2. Os jurados devem exigir a modificação das condições de armazenamento dos vinhos prévias à sua prova, no caso de estas não serem as adequadas para a sua análise sensorial.

ARTIGO XI - DISTINÇÕES E ACREDITAÇÕES

1. O número de distinções atribuídas cumpre com o previsto nos termos da legislação em vigor para concursos internacionais, quer dizer, não excederá 30% do número de amostras inscritas no concurso.

2. Poderão ser atribuídos, dentro de cada uma das diferentes categorias do Concurso, as seguintes distinções, que serão públicas com a respectiva pontuação:

- **GRANDE ARRIBE DE OURO:** Prémio único entre todos os vinhos do concurso, atribuído ao vinho que obtenha maior pontuação em todas as categorias e superior a 94 pontos.
- **ARRIBE DE OURO:** Todos os vinhos de cada categoria com pelo menos 90 pontos.
- **ARRIBE DE PRATA:** Todos os vinhos de cada categoria que tenham recebido mais de 85 pontos e menos de 90 pontos.
- **PRÉMIO ESPECIAL ARRIBE 2018 DESIGN E IMAGEM CORPORATIVA:** Nesta última categoria participarão todos os Vinhos presentes a concurso mediante a avaliação da garrafa e das suas etiquetas. Segundo o seguinte procedimento:

Depois de apurados os vencedores de cada categoria, serão mostradas as garrafas, onde se pontuará de 1 a 100 a imagem e o design das garrafas e rótulos, de modo que a que tenha maior pontuação por parte do júri, receberá o PRÉMIO ESPECIAL DE MELHOR DESIGN E IMAGEM CORPORATIVA 2018. Se necessário, o prémio pode não ser atribuído.

Para reconhecer a importância das mulheres nas distintas atividades produtivas do vinho e como setor emergente no consumo de vinhos, serão entregues os correspondentes prémios em feminino, tendo em conta apenas as votações das mulheres do comitê de prova dos Prémios VinDouro-VinDouro 2018 e seguindo o mesmo critério de pontuações.



As marcas premiadas terão direito a exibir nas garrafas e no seu material publicitário o logótipo de dos Prémios VinDouro-VinDouro e do Prémio Arribe e/ou Arribe em feminino recebido.

As adegas participantes comprometem-se a enviar uma caixa com seis amostras (do vinho premiado) para a organização, Associação VinDouro-VinDouro, (com portes pagos) para usar na cerimónia de entrega de prémios e na difusão dos Prémios, tendo em conta que, pelo menos em várias cidades de Espanha e Portugal se realizam várias ações promocionais de todos os vinhos premiados, bem como em aparições nos meios de comunicação social. Também se comprometem a enviar outros materiais complementares que lhes sejam solicitados para a prova, reportagem, difusão e celebração da entrega de prémios, a ser realizada noutra ato previamente notificado a todos os participantes.

3. Os Vinhos premiados serão revelados a 25 de agosto de 2018.
4. A Gala de entrega dos Prémios VinDouro-VinDouro 2018 será celebrada no último trimestre do ano num lugar a determinar, entre Espanha e Portugal.



ANEXO I INSTRUÇÕES DE INSCRIÇÃO

CUSTOS DE INSCRIÇÃO

Os direitos de inscrição serão de 30 € por cada amostra apresentada. Entendendo-se cada amostra como 4 garrafas de um mesmo tipo de vinho (dependendo do formato apresentado 0,5-0,75).

PAGAMENTO DA INSCRIÇÃO

O pagamento será efetuado mediante Transferência bancária dirigida a:

ASSOCIAÇÃO VINDUERO-VINDOURO

Transferência realizada desde Espanha:

CAJA ESPAÑA DUERO, I.B.A.N: ES44 2108 2241 84 0034955898

Transferência realizada desde Portugal:

CAIXA GERAL DE DEPOSITOS, I.B.A.N: PT50 0035 0477 00018552 830 65

(Como objeto da transferência deverá figurar “Prémios Vindouro-Vindouro 2018 e o nome da adega participante”)

Não será reembolsada a taxa de inscrição das amostras que não cheguem ao seu destino devido a quebra ou extravio.

PREENCHA A FICHA DE INSCRIÇÃO

Preencha online a ficha de inscrição com os dados da adega e dos vinhos inscritos nos Prémios Vindouro-Vindouro 2017, na página inscripciones.premiosvindouro.com, anexando a seguinte documentação:

- Cópia de comprovativo de pagamento da inscrição.
- Ficha técnica do vinho.
- Imagem da rotulagem do vinho ou da garrafa vestida o rótulo.

ENVIO DAS AMOSTRAS DE VINHO

Por cada amostra de vinho, o participante deverá enviar 4 garrafas de 0,75 litros, devidamente etiquetadas e seladas para:

PRÉMIOS VINDUERO-VINDOURO 2018

Restaurante La Retoñera de Arribes

Avda. Parque Natural, Nº 20

37173 Trabanca (Salamanca) Espanha

ASSOCIAÇÃO VINDOURO

Edifício da Escola Primária

Largo Santo Cristo- Bemposta

5200-029 Mogadouro (Portugal)

Solicitamos que, ao enviar as amostras, insiram na mesma embalagem o nome da adega, tal como consta na ficha de inscrição nos Prémios Vindouro-Vindouro.

As amostras serão enviadas com as despesas de transporte, entrega ao domicílio e formalidades aduaneiras devidamente pagas.

A DATA LÍMITE DE INSCRIÇÃO E RECEÇÃO DE AMOSTRAS TERMINA A 25 DE JULHO DE 2018, pelas 19:00 h.

INFORMAÇÕES SOBRE A INSCRIÇÃO E AMOSTRAS

Para qualquer dúvida ou informação:

M^ª Carmen Pacho Paulo

Email: info@premiosvindouro.com

Teléfono: (+34) 923 141 409

Rafael Familiar

Email: portugal@premiosvindouro.com

Tel. (+351) 279 094 217



ANEXO II CLASSIFICAÇÃO DOS VINHOS POR CATEGORIAS

As categorias que se estabelecem para os Vinhos a concurso são as seguintes:

Categoria I: VINHOS ESPUMANTES, CHAMPANHE

Categoria II: VINHOS BRANCOS SEM ENVELHECIMENTO EM MADEIRA

Categoria III: VINHOS BRANCOS COM ENVELHECIMENTO EM MADEIRA

Nesta categoria estão incluídos os Vinhos brancos fermentados e envelhecidos em barrica.

Categoria IV: VINHOS ROSÉS

Dentro desta categoria incluem-se os rosés da colheita atual, bem como os de anos anteriores ou misturas de diferentes anos e os fermentados ou envelhecidos em barrica.

Categoria V: VINHOS TINTOS SEM ENVELHECIMENTO

Categoria VI: VINHOS TINTOS COM ENVELHECIMENTO EM MADEIRA INFERIOR A 6 MESES

Categoria VII: VINHOS TINTOS COM ENVELHECIMENTO EM MADEIRA DE 6 A 14 MESES

Categoria VIII: VINHOS TINTOS COM ENVELHECIMENTO EM MADEIRA SUPERIOR A 14 MESES

Categoria IX: CATEGORIA IX: VINHOS DE LICOR E DOCES

Dentro desta categoria estão incluídos os seguintes Vinhos:

- Vinhos generosos secos.
- Vinhos generosos de licor.
- Vinhos generosos. A menção vinho generoso é um termo tradicional, de acordo com a normativa comunitária, exclusiva de Vinhos portugueses das DOP Porto, Madeira, Moscatel de Setúbal e Carcavelos
- Vinhos doces naturais / vinos dulces naturales. As menções Vinho doce natural, e vino dulce natural, são termos tradicionais aplicáveis a determinadas DOP de Espanha e Portugal.
- Outros Vinhos doces. Vinhos de uva passificada, e Vinhos de uva sobremadura ou naturalmente doces

Categoria X: VINHOS DE ALTA EXPRESSÃO OU DE AUTOR

Os Vinhos de Autor e Alta Expressão, também conhecidos como Vinhos Singulares ou Experimentais, são vinhos com os quais uma adega demonstra a sua máxima capacidade na hora de fazer bons vinhos. Prescindindo das normas estabelecidas pelo Conselho Regulador correspondente, este tipo de vinhos são criados ao gosto do enólogo com o objetivo de obter um vinho único, que prima pela qualidade e não pela quantidade.

O produtor aposta por dar a cada vinho o tempo em barrica que considere adequado em função das características específicas de cada ano de colheita e do estilo, ou por utilizar os processos que considere necessários durante a sua maturação (barrica, garrafas, etc).

É esse valor acrescentado por parte do enólogo e da adega que faz com que consideremos este tipo de vinho como Vinho de Autor, de Alta Expressão, singular ou experimental.



ANEXO III-A
FICHAS DE PROVA VINHOS ESPUMANTES

Ficha de Cata / Ficha de Prova / Tasting Evaluation Sheet
Vinos Espumosos y Cavas / Vinhos Espumantes / Sparkling Wines

Nombre del Catador / Nome do Proveedor / Name of Jury

Nº de Muestra Amostra Sample	
---	--

Puntuación Total Pontuação Total Total Score	
---	--

Categoría del Vino Categoria Category		Exceñente/ Excellent (+) → (-)					Observaciones Obsevações Remarks
		5	4	3	2	1	
VISTA APPEARANCE	Limpidez / Limpidity	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Color / Aspecto Color / Appearance	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Efervescencia / Efervescência / Effervescence	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
OLFATO NOSE	Franqueza / Genuineness	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Intensidad Positiva / Intensidade / Positive Intensity	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Calidad / Qualidade / Quality	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
GUSTO GOSTO/TASTE	Franqueza / Genuineness	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Intensidad Positiva / Intensidade / Positive Intensity	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Persistencia Armoniosa / Persistência / Persistence	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Calidad / Qualidade / Quality	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
ARMONIA – APRECIACIÓN GLOBAL HARMONIA – APRECIÇÃO GLOBAL HARMONY OVERALL JUDGEMENT		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

TOTAL

Firma / Assinatura / Signature		
Catador Proveedor Jury	Presidente del Jurado Presidente do Júri President of the Jury	Presidente del Concurso Presidente do Concurso President of Wine Contest

© 2018, Asociación Vinuero-Vindouro / info@premiosvinduero.com / www.premiosvinduero.com
Plaza Egipto, s/n - 37173 Trabancas (Salamanca) ESPAÑA / Tfno. +34 923 141 409
Edificio da Escola Primária Largo Santo Cristo 5200-028 Bemposta (Vilagatouro) PORTUGAL / Tfno. + 351 279 064 217



ANEXO III-B
FICHA DE PROVA VINHOS TRANQUILOS

Ficha de Cata / Ficha de Prova / Tasting Evaluation Sheet
Vinos Espumosos y Cavas / Vinhos Espumantes / Sparkling Wines

Nombre del Catador / Nome do Proveedor / Name of Jury

Nº de Muestra Amostra Sample	
---	--

Puntuación Total Pontuação Total Total Score	
---	--

Categoría del Vino Categoria Category		Excelente / Excellent (+)					Insuficiente/ Unsatisfactory (-)	Observaciones Obsevações Remarks
		5	4	3	2	1		
VISTA APPEARANCE	Limpidez / Limpidity	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1		
	Color / Aspecto Color / Appearance	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2		
OLFATO NOSE	Franqueza / Genuineness	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2		
	Intensidad Positiva / Intensidade / Positive Intensity	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2		
	Calidad / Qualidade / Quality	<input type="checkbox"/> 16	<input type="checkbox"/> 14	<input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8		
GUSTO GOSTO/TASTE	Franqueza / Genuineness	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2		
	Intensidad Positiva / Intensidade / Positive Intensity	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2		
	Persistencia Armoniosa / Persistência / Persistence	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4		
	Calidad / Qualidade / Quality	<input type="checkbox"/> 22	<input type="checkbox"/> 19	<input type="checkbox"/> 16	<input type="checkbox"/> 13	<input type="checkbox"/> 10		
ARMONIA – APRECIACIÓN GLOBAL HARMONIA – APRECIÇÃO GLOBAL HARMONY OVERALL JUDGEMENT		<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7		

TOTAL

Firma / Assinatura / Signature		
Catador Proveedor Jury	Presidente del Jurado Presidente do Júri President of the Jury	Presidente del Concurso Presidente do Concurso President of Wine Contest