



Trabanca, 4, 5 y 6 de Agosto de 2020

Reglamento

Artículo I - Organización y Ámbito del Concurso

El concurso está organizado por la Asociación VinDuero-VinDouro.

NIF: G37471869
Plaza Egido, s/n
37173 Trabanca (Salamanca)

El concurso está abierto a la participación de todos los vinos de España y Portugal embotellados y etiquetados que cumplan las condiciones establecidas en las presentes bases.

La celebración del concurso y cata de los vinos se realizará los días 4, 5 y 6 de agosto de 2020.

Artículo II - Objetivos

El Concurso Internacional de Vinos Premios VinDuero-VinDouro tiene como objetivos:

- Dar a conocer a los consumidores los mejores vinos producidos en las diferentes figuras de calidad españolas y portuguesas: Denominaciones de Origen Protegidas-DOP-(incluidos los vinos con D.O., D.O. Ca., Vinos de Calidad con Indicación Geográfica y Vinos de pago), Indicaciones Geográficas Protegidas IGP-(vinos de la tierra, vinhos regionais), así como Vinos Varietales (vinos sin DOP o IGP, con derecho a participar indicando variedad de uva de vinificación y añada).
- Estimular la producción de vino de calidad.
- La mejora técnica y comercial de los vinos participantes.
- Aprovechar las sinergias que ayuden a la promoción de los vinos participantes en los diferentes canales a nivel nacional e internacional.
- Contribuir a la expansión de la cultura del vino en general, así como su consumo moderado, como factor de civilización.
- Desarrollar actividades de promoción de los vinos premiados en el concurso.

Artículo III - Inscripción y Recepción de muestras

Cada concursante deberá cumplimentar la correspondiente ficha de inscripción en www.inscripciones.premiosvinduero.com o en la APP VinDuero VinDouro. En esta inscripción figurarán los datos de referencia de la bodega y de cada uno de los vinos participantes. La categoría del producto (tipo de vino) se realizará siguiendo la descripción del anexo II.

La ficha de inscripción deberá ser cumplimentada *on line*. En el **Anexo I** del presente reglamento se adjuntan las instrucciones para la inscripción.

Cada bodega deberá enviar 4 botellas de 0,75 litros, por cada tipo de vino inscrito. Excepcionalmente, y con el consentimiento de esta organización, podrían presentarse botellas en formato 0,5 litros, o menores, exclusivamente para los vinos generosos, y en estos casos se enviarán 6 botellas de 0,5 litros, o menores. Las botellas serán remitidas con su etiquetado completo, en un embalaje debidamente precintado, debiendo llegar a destino con los precintos intactos.

Para su comodidad podrán utilizar para los envíos la ficha de envío que encontrarán en nuestra web, rellena en los campos de destino y solo para rellenar los campos de remitente.

En el envío de las muestras debe figurar en el remitente del paquete el nombre de la bodega tal y como consta en la ficha de inscripción en los Premios Vinduer O-Vindour O.

La admisión de muestras para el concurso, a portes pagados, se realizará en la siguiente dirección:

PREMIOS VINDUERO-VINDOURO 2020

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

ASOCIACIÓN VINDOURO

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

Los Premios Vinduer O-Vindour O hemos establecido acuerdos de colaboración con los Consejos Reguladores de la mayoría de las Denominaciones de Origen, de modo que dichas entidades se comprometen a recoger en sus instalaciones las muestras participantes en el concurso para hacer una recogida conjunta por parte de los Premios VinDuer O-VinDour O. Consúltenos la disponibilidad de su Denominación de Origen. En este caso el último día para depositar las muestras en el Consejo Regulador será el 15 de julio a las 14:00 horas.

El plazo de recepción de las muestras se cerrará el **lunes 20 de julio de 2020** a las **18:00 horas**. Aquellas muestras que se presenten con posterioridad no tendrán derecho a participar en el presente Concurso. Las necesidades organizativas que conlleva la celebración del Concurso con las garantías sanitarias necesarias, nos obliga a ser muy rigurosos con la fecha de llegada de muestras, por lo que rogamos a todas las bodegas la comprensión para remitir las muestras con el tiempo necesario.

Artículo IV - Pago de Inscripción

La cuota de inscripción será con carácter general de **50 euros** por cada muestra de vino, entendiéndose cada muestra como 4 botellas de un mismo vino.

El pago de inscripción se realizará mediante:

1) Transferencia bancaria

ASOCIACIÓN VINDUERO-VINDOURO

Transferencia realizada desde España:

BANCO SANTANDER, I.B.A.N: ES88 0049 1843 4522 1025 9541

Transferencia realizada desde Portugal:

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

2) Tarjeta bancaria

3) Pay Pal

En todos los casos como concepto debe figurar *“nombre del VINO inscrito y la bodega participante”*, tal y como figura en la ficha de inscripción.. En el caso de realizar la inscripción de más de un vino en el concepto deberá de figurar, *“nombre de la bodega y el número de vinos inscritos”*

No se reembolsará la cuota de inscripción de las muestras que no lleguen a destino por rotura o extravío. Las bodegas tienen derecho a desistir de participar en el concurso en el plazo de 14 días naturales desde el día siguiente a la formalización de la inscripción, sin ninguna justificación ni penalización. Para ejercer este desistimiento el usuario notificará esta decisión a la organización a través del correo info@premiosvinduero.com en el plazo anteriormente referido. La organización confirmará su correcta recepción y procederá a la devolución del importe en un plazo de 14 días naturales a partir de la fecha en la que se informe de esta decisión, utilizando para el reembolso el mismo método utilizado en el pago. En todo caso, no incurrirá ningún gasto como consecuencia del reembolso, excepto cuando se trate de la comisión para realizar una transferencia a su favor, comisión que se descontará del importe final a devolver.

Una vez transcurrido el plazo legal de desistimiento, el usuario no podrá solicitar la cancelación de la inscripción.

Artículo V - Designación y funciones del Presidente del Concurso

1. La organización designa como presidente del concurso a D. José Luis Pascual Criado, presidente de la Asociación VinDuero-VinDouro.

2. Las misiones del presidente del concurso serán garantizar el cumplimiento del presente reglamento, velar por el perfecto desarrollo de la preparación y análisis sensorial de las muestras, así como de la comunicación de los resultados. Para ello, contará con la ayuda del equipo técnico organizador del Concurso Internacional Premios VinDuero-VinDouro 2020.

3. Son funciones del presidente del concurso, verificar el control y la presentación de las muestras, lo que obliga a:

- Recibir las muestras y los documentos que los acompañen. En su caso, podrá rechazar las muestras que no se sujeten al presente reglamento.
- Registrar las muestras aceptadas, asignándoles un número de entrada con el cual participará en el concurso.
- Ordenar las muestras de vino en las categorías indicadas a partir de los datos aportados por los depositarios de las muestras.
- Conservar las muestras de vino en condiciones ambientales adecuadas, para que los vinos estén en perfecto estado durante la celebración de las catas.
- Mantener el absoluto anonimato de las muestras. Para ello las botellas serán presentadas de modo que se disimule la forma y se impida la identificación de cualquier dato del etiquetado. Los cierres originales y cápsulas no serán presentados a los catadores del jurado para impedir la identificación de las muestras. Únicamente presentarán un número de identificación cuya nomenclatura será custodiada por el director de las sesiones de análisis sensorial o cata.
- Velar por el desarrollo de la cata en condiciones de buena ergonomía y silencio, sin comentarios o manifestaciones entre los catadores del jurado que influyan sobre la puntuación de cada muestra.
- Velar por la correcta cumplimentación de las fichas de cata para cada una de las muestras de vino.

4. Podrá rechazar las botellas de vino defectuoso (cuyos defectos estén perfectamente regulados), a petición del presidente de la comisión y de dos o más miembros del jurado, solicitando una nueva botella para examen.

5. Ni el presidente del concurso ni los demás miembros de la organización tendrán derecho a participar en el análisis sensorial o cata de los vinos.

Artículo VI - Designación de los catadores componentes del jurado

1. El presidente del concurso decide el número de jurados, que es determinado en función de las muestras inscritas y de las categorías de los vinos. El jurado estará compuesto por profesionales con acreditada experiencia en el análisis sensorial de vinos, nombrados por el presidente del concurso. En la medida de lo posible, el jurado estará equitativamente formado por catadores de España y Portugal y, a su vez, de distintas zonas repartidas y representativas de ambos países e incorporando profesionales de otros países, como ha sucedido en los últimos años, quedando a criterio del presidente, pero procurando que provenga de los nuevos mercados emergentes a nivel internacional.

2. Para dar visibilidad a la importancia que las mujeres tienen y merecen tanto como profesionales del sector vitivinícola como consumidoras de vino, se celebrará también la *IV Edición del Concurso Vinduer O-Vindour O en Femenino* donde las mujeres del jurado, el 50% del jurado total, otorgarán los correspondientes galardones *En femenino* a todos los vinos que igualen o superen los 90 puntos.

3. El presidente del concurso deberá velar por el cumplimiento del presente reglamento por parte de cada miembro del jurado.

4. Los nombres de las personas miembros de los jurados serán puestos en conocimiento del público antes del inicio del concurso.

Artículo VII - Orden de presentación de las muestras en las sesiones de cata

1. El análisis sensorial de los vinos concursantes se realizará por sorteo en el inicio del concurso, comenzando la cata a ciegas por el tipo de vino que resulte del sorteo y continuando posteriormente de acuerdo al siguiente orden: vinos espumosos y cavas, vinos blancos, vinos rosados, vinos tintos, vinos de licor (generosos secos, generosos de licor, vinos dulces naturales y otros vinos dulces) y vermouths.

2. Dentro de las categorías indicadas los vinos secos serán catados antes que los semi-secos y los dulces, y los vinos jóvenes antes de los envejecidos. Los vinos envejecidos en madera se agruparán a la hora de su cata según el tiempo de envejecimiento (vinos con envejecimiento en madera hasta 6 meses, vinos con envejecimiento en madera de 6 a 14 meses, y vinos con envejecimiento en madera superior a 14 meses).

3. Antes de comenzar la cata de cada grupo de vinos de la misma categoría podrán transmitirse a todos los miembros del panel de cata las variedades de los vinos que pasarán a catarse seguidamente en los distintos lotes. Esto ha de hacerse sin especificar dicha información en las muestras concretas.

4. Los lotes de cata se compondrán de la manera más homogénea posible, agrupando los vinos por variedades, por orígenes o por similares técnicas de elaboración.

5. Cada vino será presentado a los miembros del jurado garantizando el anonimato y el anonimato en la procedencia y ofreciendo la información del tipo de vino, añada, y uvas con las que ha sido elaborado.

Artículo VIII - Normas de funcionamiento del jurado

Normas Extraordinarias motivadas por la situación excepcional que vivimos desde el punto de vista sanitario e higiénico:

Al inicio de la primera sesión de cata se le entregará a todos los miembros del jurado una carpeta en la que además de las normas del concurso y demás documentación, contendrá las normas de higiene y sanitarias que se tendrán obligatoriamente que cumplir y que serán las que en ese momento temporal vengan establecidas por los Gobiernos Central y Regional y que afecten a la realización del concurso y la presencia de los miembros del jurado y que serán de obligado cumplimiento.

Todos los miembros del jurado se someterán voluntariamente a la toma de temperaturas al inicio de las sesiones de cata, para garantizar la tranquilidad sanitaria tanto individual como colectiva.

Las salas y mesas del jurado estarán conformadas de manera que garantice la distancia social entre los profesionales y las personas que sirvan los vinos al no poder garantizar la distancia social lo realizarán provistos de las mascarillas adecuadas.

No se permitirá ningún objeto distinto de los de la organización en la mesa de cata, especialmente quedarán prohibidos los móviles, quedando su uso totalmente prohibido durante las sesiones de cata. Se adaptarán los descansos necesarios para poder minimizar la incidencia de esta prohibición del uso del móvil.

El uso de tableta para la realización de las puntuaciones será individual, durante todo el concurso será la misma para cada catador al igual que las escupideras será también individual al igual que el resto de materiales a utilizar. Todos serán desinfectados diariamente de manera adecuada con garantías de eliminación del covid 19.

Las sesiones de cata se desarrollarán en horario de mañana y tarde, dividiendo el jurado en estas sesiones para garantizar que no se produzcan aglomeraciones importantes, contando siempre con grupos dentro de la legalidad permitida. En todo caso los vinos serán catados por todas las mesas y por todos los miembros del jurado que le corresponda, tanto en general como en femenino en la misma sesión.

En el caso de que las muestras presentadas a concurso no permitiera llevar a cabo la totalidad de pruebas en los tres días del concurso y en los horarios de mañana y tarde establecidos, el presidente de los premios podrá acordar desarrollar nuevas sesiones de cata la semana siguiente, alargando el concurso en los días que se requiera, ante las circunstancias tan excepcionales que se viven en la actualidad.

Si se produjera durante el transcurso del tiempo desde que se pone en marcha este concurso, fecha en la que la normativa permite perfectamente su desarrollo y la fecha de celebración, alguna modificación normativa que interrumpiera, dificultara o limitara la celebración de las sesiones de cata, el presidente de los premios adoptará la medida o medidas necesarias para garantizar que los vinos presentados sean evaluados con rigor y profesionalidad por el jurado de los premios, en la forma necesaria para compatibilizar el buen desarrollo del concurso, los objetivos de las bodegas participantes y la seguridad sanitaria y el cumplimiento de la normativa que se pudiera promulgar llegado el caso.

Normas de funcionamiento general:

1. Al inicio de cada sesión y grupo de vinos se realizará una *autocalibración* del jurado por medio de la cata de una muestra representativa de la categoría. Se hallará la media, la mediana y la desviación típica para que los catadores que han otorgado el máximo y el mínimo cómputo expongan ante el resto del panel de cata sus razones y cada catador tienda a converger con el criterio del grupo.
2. Cada miembro del jurado cumplimentará la ficha de cata relativa a la muestra presentada, marcando objetivamente la casilla de evaluación adecuada.
3. El presidente de la Comisión, podrá reunir al jurado para una o varias sesiones de información y de cata en común, comentando o confrontando opiniones con el fin de reducir la dispersión de las valoraciones u otros problemas detectados.
4. En todas las categorías se llevarán a cabo al menos una repetición de la cata de un vino. Se desarrollarán como mínimo las necesarias para garantizar de que al menos se realice una repetición por cada mesa del jurado durante todo el concurso. Estas repeticiones se desarrollarán para garantizar el criterio y rigor de los catadores y no se ofrecerá ningún dato o información a los miembros del jurado que les permita conocer cuando se realiza.
5. Todos los datos serán verificados y tratados informáticamente antes de la publicación de los resultados, eliminando los valores extremos que se salgan del intervalo típico y distorsionen la media.

Artículo IX - Ficha de cata

Para la evaluación de los vinos presentados al concurso se utilizará la ficha de 100 puntos de la Organización Internacional del Vino (OIV) y se observarán sus normas de aplicación. **Anexo III.**

Artículo X - Temperatura de cata

1. Como norma general, los vinos se conservarán previamente a las siguientes temperaturas aproximadas para su servicio:
 - Vinos blancos y rosados: 10-12°C.
 - Vinos tintos: 15-18°C.
 - Vinos espumosos: 8-10°C.
 - Vinos generosos secos de crianza bajo velo: 7-9°C.
 - Vinos generosos secos, generosos de licor y dulces naturales: 12-14°C.
 - Vinos generosos y otros vinos dulces: 6-18°C, en función de su complejidad.
 - Vermuts: Blancos 6-8°C y Rojos: 8-10°C
2. Los miembros del jurado deberán exigir la modificación de las condiciones de conservación de los vinos previas a su cata en el caso de que éstas no sean adecuadas para su análisis sensorial.

Artículo XI - Distinciones y acreditaciones

1. El número de distinciones atribuidas cumple con lo previsto en los términos de la legislación en vigor para concursos internacionales, es decir, no superará el 30% del número de muestras inscritas al concurso.

2. Se podrán otorgar, dentro de cada una de las distintas categorías del concurso, las siguientes distinciones que serán públicas con su respectiva puntuación:

- **GRAN ARRIBE DE ORO:** Premio único entre todos los vinos del concurso, al vino que mayor puntuación haya obtenido de todas las categorías y siempre que esté por encima de 94 puntos.
- **GRAN ARRIBE DE ORO EN FEMENINO:** Premio único entre todos los vinos del concurso, al vino que mayor puntuación haya obtenido en las votaciones de las mujeres del jurado siempre que esté por encima de 94 puntos.
- **ARRIBE DE ORO:** A todos los vinos de cada categoría con al menos 90 puntos.
- **ARRIBE DE ORO EN FEMENINO:** A todos los vinos que hayan obtenido 90 o más puntos teniendo en cuenta únicamente las votaciones de la mujeres del comité de cata.
- **ARRIBE DE PLATA:** A todos los vinos de cada categoría que superen el corte establecido por la obligación de no superar el 30% de vinos premiados y siempre que hayan recibido más de 85 puntos y menos de 90 puntos.
- **PREMIO ESPECIAL ARRIBE 2020 COMO DISEÑO E IMAGEN CORPORATIVA:** En esta última categoría participarán todos los vinos presentados al concurso. Para otorgar este premio se valorará el diseño de la botella y etiqueta de la siguiente forma: Una vez finalizadas las valoraciones de los catadores, se mostrarán todas las botellas participantes, para puntuar la imagen y diseño de las botellas y sus etiquetas.
- **ARRIBE DE PLATINO:** A la Mejor Denominación de Origen / Indicación Geográfica Protegida de cada categoría, para aquellas que obtengan la media de puntos más alta resultante de la suma de la totalidad de puntos de los vinos de la DO presentados al concurso en esa categoría.
- **GRAN ARRIBE DE PLATINO:** A aquella Denominación de Origen / Indicación Geográfica Protegida que más Arribes de Platino obtenga en la edición, y únicamente en el caso de que alguna D.O. o IGP obtenga el Galardón en al menos en 3 categorías diferentes en el mismo año.

Las marcas premiadas tendrán derecho a exhibir en las botellas y en su material publicitario el logotipo Premios Vinduer-O-Vindour-O y del Premio en femenino recibido así como las correspondientes medallas acreditativas, siempre siguiendo la Normativa del Uso de Medallas Premios Vinduer-O-Vindour-O publicada en www.premiosvinduer-o.com

Las bodegas con vinos premiados se comprometen a enviar una caja de 6 muestras del vino premiado a la organización, Asociación Vinduer-O-Vindour-O con los portes pagados, para emplearlas en la entrega de galardones y en la difusión de los premios, teniendo en cuenta que al menos en varias ciudades de España y Portugal se realizan distintos actos promocionales de todos los vinos premiados, así como actos en medios de comunicación. A mayores se comprometen a enviar material publicitario que se considere oportuno para la cata, reportaje, difusión y celebración de la entrega de los premios, que se realizará en otro acto notificado con antelación para que puedan asistir todos los participantes.

3. Los vinos premiados serán conocidos el **20 de agosto de 2020**.

4. La Gala de entrega de Premios Vinduer-O-Vindour-O 2020 se celebrará durante el mes de noviembre en un lugar, a determinar, de España o Portugal.

Anexo I Cómo inscribirse (Resumen)

Inscripción

Entrar en <http://inscripciones.premiosvinduero.com>

Realizar el registro e introducir los datos de la bodega y de cada uno de los vinos participantes.

Debe adjuntar :

Ficha técnica de la cata del vino.

Imagen de la etiqueta del vino o de la botella vestida con la etiqueta.

Precio y Modo de Pago

Los derechos de inscripción serán de 50 € por cada muestra presentada.

El pago de inscripción se realizará mediante

Transferencia bancaria a la ASOCIACIÓN VINDUERO-VINDOURO

Transferencia realizada desde España:

BANCO SANTANDER, I.B.A.N: ES88 0049 1843 4522 1025 9541

Transferencia realizada desde Portugal:

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

Tarjeta bancaria

PayPal

Como concepto de la transferencia debe figurar *“Premios Vinduero-Vindouro 2020 y Nombre de la Bodega participante”*

Una vez realizado el pago, enviar justificante a info@premiosvinduero.com

Envío de las Botellas de Vino

Por cada muestra de vino, el participante debe enviar 4 botellas de 0,75 litros (ó 6 botellas de 0,50 litros) debidamente etiquetadas y precintadas a:

PREMIOS VINDUERO-VINDOURO 2019
Restaurante La Retoñera de Arribes
Avda. Parque Natural, Nº 20
37173 Trabanca (Salamanca) España

ASSOCIAÇÃO VINDOURO
Edifício da Escola Primária
Largo Santo Cristo-Bemposta
5200-029 Mogadouro (Portugal)

Le rogamos que, al enviar las muestras, ponga en el remitente del paquete el nombre de la bodega tal y como consta en la ficha de inscripción en los Premios Vinduero-Vindouro.

Las muestras se enviarán con los gastos de transporte, entrega a domicilio y formalidades aduaneras, debidamente pagados.

LA FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN Y RECEPCIÓN DE MUESTRAS ES EL LUNES 20 DE JULIO DE 2020, a las 18.00 horas.

Consultas sobre la Inscripción y Muestras

Para cualquier consulta o aclaración:

ESPAÑA
M^a Carmen Pacho Paulo
Email: info@premiosvinduero.com
Teléfono: (+34) 923 141 409

PORTUGAL
Célia Quintas
Email: celia.quintas@premiosvinduero.com
Tel. (+351) 936 600 374

Anexo II Clasificación de los Vinos por Categorías

Las categorías que se establecen para los vinos a concurso son las siguientes:

Categoría I: VINOS ESPUMOSOS, CAVA

Categoría II: VINOS BLANCOS SIN ENVEJECIMIENTO EN MADERA

Categoría III: VINOS BLANCOS CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA

En esta categoría están incluidos los vinos blancos fermentados y envejecidos en bodega.

Categoría IV: VINOS ROSADOS

Dentro de esta categoría se incluyen los rosados de la cosecha actual, así como rosados de añadas anteriores o mezclas de diferentes añadas y rosados fermentados o envejecidos en bodega.

Categoría V: VINOS TINTOS SIN ENVEJECIMIENTO

Categoría VI: VINOS TINTOS CON CRIANZA HASTA 6 MESES

Categoría VII: VINOS TINTOS CON CRIANZA SUPERIOR A 6 MESES E INFERIOR A 14

Categoría VIII: VINOS TINTOS CON CRIANZA SUPERIOR A 14 MESES

Categoría IX: VINOS DE LICOR Y DULCES

Dentro de esta categoría están se incluyen los siguientes vinos:

- Vinos generosos secos.
- Vinos generosos de licor.
- Vinhos generosos. La mención *vinho generoso* es un término tradicional, según la normativa comunitaria, exclusiva de vinos portugueses de las DOP Porto, Madeira, Moscatel de Setúbal y Carcavelos.
- Vinos dulces naturales / vinho doce natural. Las menciones vino dulce natural, y vinho doce natural, son términos tradicionales aplicables a determinadas DOP de España y Portugal.
- Otros vinos dulces: vinos de uva pasificada, y vinos de uva sobremadura o naturalmente dulces.

Categoría X: VINOS DE AUTOR (independientemente del tipo de vino y envejecimiento)

Categoría XI: VERMUTS

Anexo III-A
Ficha de Cata Vinos Espumosos

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 Categoría Category		Exceñte/ Excellent (+) → (-)					Observaciones Obsevações Remarks
		5	4	3	2	1	
VISTA APPEARANCE	Limpidez / Limpidity	5	4	3	2	1	
	Color / Aspecto Color / Appearance	10	8	6	4	2	
	Efervescencia / Efervescência / Effervescence	10	8	6	4	2	
OLFATO NOSE	Franqueza / Genuineness	7	6	5	4	3	
	Intensidad Positiva / Intensidade / Positive Intensity	7	6	5	4	3	
	Calidad / Qualidade / Quality	14	12	10	8	6	
GUSTO GOSTO/TASTE	Franqueza / Genuineness	7	6	5	4	3	
	Intensidad Positiva / Intensidade / Positive Intensity	7	6	5	4	3	
	Persistencia Armoniosa / Persistência / Persistence	7	6	5	4	3	
	Calidad / Qualidade / Quality	14	12	10	8	6	
ARMONIA – APRECIACIÓN GLOBAL HARMONIA – APRECIÇÃO GLOBAL HARMONY OVERALL JUDGEMENT		12	11	10	9	8	

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
------------------------------	--	--

Anexo III-B
Ficha de Cata Vinos Tranquilos

Ficha de Cata / Ficha de Prova / Tasting Evaluation Sheet
Vinos Tranquilos / Vinhos Tranquilos / Still Wines

Nombre del Catador / Nome do Proveedor / Name of Jury

Nº de Muestra
Amostra
Sample

Puntuación Total
Pontuação Total
Total Score

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