



Trabanca, 4, 5 e 6 de Agosto de 2020

Regulamento

Artigo I - Organização e Âmbito do Concurso

O Concurso é organizado pela Associação VinDouro-VinDouro.

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

O Concurso está aberto à participação de todos os vinhos de Espanha e de Portugal, engarrafados e rotulados que cumpram as condições estabelecidas no presente regulamento.

- O concurso e a prova dos vinhos realizar-se-á nos dias 4, 5 e 6 de agosto de 2020.

Artigo II - Objetivos

O Concurso de vinhos Prémios VinDouro-VinDouro tem como objetivos:

- Dar a conhecer aos consumidores os melhores vinhos produzidos nas diferentes figuras de qualidade portuguesas e espanholas: Denominações de Origem Protegidas-DOP- (incluídos os vinhos com DO, DOC, Vinhos de Qualidade com Indicação Geográfica e Vinhos de pago), Indicações Geográficas Protegidas IGP- (vinhos de la tierra, vinhos regionais), bem como Vinhos Varietais (vinhos sem DOP ou IGP, com direito a participar indicando a variedade de uva do vinho e colheita).
- Estimular a produção de vinho de qualidade.
- O melhoramento técnico e comercial dos vinhos participantes.
- Aproveitar as sinergias que ajudem na promoção dos vinhos participantes em diversos canais a nível nacional e internacional.
- Contribuir para a expansão da cultura do vinho no geral, bem como para o consumo moderado como fator de convívio.
- 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 em www.inscripciones.premiosvinduero.com, ou na APP VinDouro VinDouro. Na inscrição devem figurar os dados de referência da adega/produtor e de cada um dos vinhos participantes. A categoria do produto (tipo de vinho) será aplicada segundo o descrito no **Anexo II**.

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

Cada adega/produtor deverá enviar 4 garrafas de 0,75 litros, por cada tipo de vinho inscrito. Excepcionalmente, e com o consentimento da organização, poder-se-ão apresentar garrafas no formato de 0,5 litros ou menores, exclusivamente para os vinhos generosos, e nestes casos deverão ser enviadas 6 garrafas. As garrafas devem ser enviadas com o rótulo completo, em embalagem devidamente selada, devendo chegar ao destino com os selos intactos.

Para a sua comodidade poderá utilizar a ficha de envio disponível no nosso website já com os campos de destino preenchidos, tendo apenas de preencher os campos do remetente.

O envio das amostras, deve conter no remetente o nome do produtor tal como consta da ficha de inscrição dos Prémios VINDUERO-VINDOURO.

O envio de amostras para o concurso, com portes pagos, deverá ser feito para o seguinte endereço:

PREMIOS VINDUERO-VINDOURO 2020

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

ASSOCIAÇÃO VINDOURO

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

Os Prémios Vinduer O-Vindour O estabeleceram acordos de colaboração com a maioria dos Conselhos Reguladores Denominações de Origem que se comprometem a receber nas suas instalações as amostras de vinho participantes no concurso, de forma a que os Prémios Vinduer O-Vindour O possam fazer uma recolha conjunta das mesmas. Consulte-nos para saber a disponibilidade da sua Denominação de Origem. Neste caso, o último dia para depositar as amostras nas instalações dos Conselhos Reguladores será dia 15 de julho às 14:00 horas.

O prazo para a receção das amostras termina **segunda-feira, dia 20 de julho de 2020 às 18:00 horas**. Todas aquelas que se apresentem em datas posteriores não terão o direito de participar neste concurso. As necessidades organizativas que implicam a realização do concurso com as garantias sanitárias necessárias, obriga-nos a ser muito rigorosos com a data de chegada de amostras, pelo que pedimos a todos os produtores a compreensão para enviarem as amostras com antecedência necessária.

Artigo IV - Taxa de Inscrição

A taxa de inscrição de modo geral é de **50 euros** por cada amostra de vinho, entende-se cada amostra como 4 garrafas de uma mesma referência.

O pagamento das taxas de inscrição será efetuado mediante:

- 1) Transferência bancária
ASSOCIAÇÃO VINDUERO-VINDOURO
Transferência realizada desde Espanha:
BANCO SANTANDER, I.B.A.N: ES88 0049 1843 4522 1025 9541
Transferência realizada desde Portugal:
CAIXA GERAL DE DEPOSITOS, I.B.A.N: PT50 0035 0477 00018552 830 65
- 2) Cartão de Crédito
- 3) Pay Pal

Em ambos os casos, o conceito da transferência deve conter o *“nome do VINHO inscrito e a adega/produtor participante, tal como inscrito na ficha de inscrição.”* No caso de realizar a inscrição de mais do que um vinho, no conceito deverá figurar *“nome da adega/produtor e o número de vinhos inscritos”*.

Não se efetuará o reembolso da taxa de inscrição das amostras que não cheguem ao seu destino devido a quebra ou extravio. Os produtores têm o direito de desistir da participação do concurso num prazo de 14 dias naturais a partir do dia seguinte ao da formalização da inscrição, sem nenhuma justificação ou penalização. Para exercer esse direito o usuário notificará a sua decisão à organização através do email info@premiosvinduer.com no prazo anteriormente referido. A organização confirmará a sua correta receção e procederá à devolução do montante no prazo de 14 dias naturais a partir da data em que foi informada desta decisão, utilizando para o reembolso o mesmo método utilizado no pagamento. Em todo o caso, não haverá penalizações por nenhum gasto como consequência de reembolso, exceto quando se trate da comissão para realizar uma transferência a seu favor, comissão que será descontada do montante final a devolver.

Findo o prazo legal de desistência, o usuário não poderá solicitar o cancelamento da inscrição.

Artigo V - Designação e Funções do Presidente do Concurso

1. A organização designa como Presidente do Concurso, Sr. José Luís Pascual Criado, presidente da Associação Vinduer-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, contará com a ajuda da equipa técnica organizadora do Concurso Internacional Prémios VinDuero-VinDouro 2020.
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.
 - 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 que a sua forma seja disfarçada, impedindo a identificação dos dados de rotulagem. Os selos originais e as cápsulas não serão apresentados aos provadores do júri para impedir a identificação das amostras. Será apenas apresentado um número de identificação cuja nomenclatura será custodiada pelo diretor das sessões de análise sensorial ou prova.
 - Zelar o desenvolvimento da prova em boas condições ergonómicas e silêncio, sem comentários ou declarações entre os provadores do júri que influenciem a pontuação de cada amostra.
 - Zelar pelo correto preenchimento das fichas de prova para cada uma das amostras de vinho.

4. Poderá trocar as garrafas de vinho defeituosas (cujos defeitos estejam perfeitamente regulados), a pedido do presidente do Comité e de dois ou mais membros do júri, solicitando uma nova garrafa para exame. I presidente de la comisión y de dos o más miembros del jurado, solicitando una nueva botella para examen.

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 Provadores que Compõem o Júri

1. O presidente do concurso decide o número de júris, que se determina em função das amostras inscritas e das categorias dos 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, por sua vez, provenientes de diferentes zonas repartidas e representativas de ambos os países e incorporando profissionais de outros países, como tem vindo a ser habitual nos últimos anos, ficando a sua nomeação a critério do presidente, mas sempre procurando que provenham de mercados emergentes a nível internacional.

2. Para destacar a importância que as mulheres possuem e merecem, tanto como profissionais do setor vitivinícola como consumidoras de vinho, realizar-se-á também a **IV Edição do Concurso Vinduer O - Vindour O em feminino** na qual as mulheres integrantes do júri representarão 50% do Comité de Prova e outorgarão os correspondentes galardões **Em feminino** a todos os vinhos que igualem ou superem os 90 pontos.

3. O presidente do Concurso deve garantir que cada membro do júri cumpra o presente regulamento

4. Os nomes dos membros integrantes do painel de júris serão tornados públicos com anterioridade à data do concurso.

Artigo VII - Ordem de Apresentação das Amostras nas Sessões de Prova

1. A análise sensorial dos vinhos concorrentes realizar-se-á por sorteio no início do concurso, começando a prova cega pela categoria de vinho sorteado, continuando posteriormente de acordo com a seguinte ordem: vinhos espumantes e cavas, vinhos brancos, vinhos rosés, vinhos tintos, vinhos licorosos (generosos secos, generosos de licor, vinhos doces naturais e outros vinhos doces) e vermouthes.

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 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 homoganeamente possível, agrupando os vinhos por variedade, origem ou similar técnica de elaboração.

5. Cada vinho será apresentado aos membros do júri garantindo o anonimato e o anonimato da origem do vinho, oferecendo a informação do tipo de vinho, ano de colheita, e uvas com o qual foi produzido..

Artigo VIII - Normas de Funcionamento do Júri

Normas extraordinárias motivadas pela situação excecional que vivemos desde o ponto de vista sanitário:

No início da primeira sessão de prova será entregue a todos os membros do júri uma pasta na qual, para além das normas do concurso e restante documentação, serão incluídas as normas de higiene obrigatórias vigentes nesse momento temporal que venham a ser estabelecidas pelos Governos Central e Regional e que afetem a realização do concurso e a presença dos membros do júri, sendo o seu cumprimento de carácter obrigatório.

Todos os membros do júri serão submetido voluntariamente à medição da temperatura no início das sessões de prova, de forma a garantir a segurança sanitária tanto individual como coletiva.

As salas e mesas do júri estarão dispostas de maneira a garantir a distância social de segurança entre os profissionais e as pessoas que sirvam os vinhos. Caso não seja possível garantir a distância social recorrer-se-á ao uso de máscaras adequadas.

Não se permitirá nenhum objeto diferente aos da organização na mesa de prova, serão especialmente proibidos os telemóveis, ficando o seu uso totalmente proibido durante as sessões de prova. Adaptar-se-ão as pausas necessárias para poder minimizar a incidência desta proibição do uso do telemóvel.

A utilização do Tablet para a realização das pontuações será individual, durante todo o concurso será a mesma para cada provador tal como as cuspideiras que serão de uso individual bem como os restantes materiais a utilizar. Todos os materiais serão desinfetados diariamente de forma adequada com garantias de eliminação do vírus.

As sessões de prova irão decorrer da parte da manhã e da tarde, dividindo o júri nestas sessões para garantir que não se produzam grandes aglomerações, contando sempre com grupos dentro da legalidade permitida. Seja como for, os vinhos serão provados por todas as mesas e por todos os membros do júri que lhe corresponda, tanto em geral como em feminino na mesma sessão.

Caso o número de amostras apresentadas a concurso não permita levar a cabo a totalidade de provas nos três dias de concurso e nos horários de manhã e tarde estabelecidos, o presidente dos prémios poderá acordar realizar novas sessões de prova na semana seguinte, alargando o concurso os dias que sejam necessários, perante as circunstâncias tão excecionais que se vivem atualmente.

Se ocorrer, durante o tempo decorrido desde o lançamento do concurso (data na qual a normativa permite a sua realização) e a data de realização do mesmo alguma modificação normativa que interrompa, dificulte ou limite a realização das sessões de prova, o presidente dos prémios adotará a medida ou medidas necessárias para garantir que os vinhos apresentados sejam avaliados com rigor e profissionalismo pelo júri dos prémios de forma necessária para compatibilizar a boa execução do concurso, os objetivos dos produtores participantes e a segurança e o cumprimento da normativa se possa promulgar se for o caso.

Normas de funcionamento geral:

1. No início de cada sessão e grupo de vinhos será realizada uma “auto-calibração” do júri com a prova de uma amostra teste da categoria. Será encontrada a média, a mediana e o desvio-padrão, para que os provadores que tenham atribuído o máximo e o mínimo de pontuação justifiquem a sua avaliação perante o resto dos membros do júri e cada provador tenda a convergir com o critério do grupo.
2. Cada membro do júri deve preencher a ficha de prova relativa à amostra apresentada, marcando objetivamente a sua avaliação.
3. O presidente do Comité de Júri poderá reunir o júri para uma ou mais sessões de informação e de prova conjunta, discutindo ou confrontando opiniões, a fim de reduzir a dispersão das avaliações ou outros problemas encontrados.
4. Em todas as categorias será realizada pelo menos uma repetição da prova de um vinho. Serão executadas o mínimo de repetições necessárias para garantir que pelo menos seja feita uma repetição por cada mesa do júri durante todo o concurso. Estas repetições servirão para garantir o critério e rigor dos provadores. Não se renunciará nenhum dado ou informação aos membros do júri que lhes permita saber quando a repetição ocorre.
5. Todos os dados serão verificados e processados informaticamente antes da publicação dos resultados, eliminando os valores extremos, que se desviem 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. **Anexo III.**

Artigo X - Temperatura de Prova

1. Como regra geral, os vinhos serão conservados previamente às seguintes temperaturas aproximadas para o seu serviço:
 - Vinhos brancos e rosés: 10-12°C.
 - Vinhos tintos: 15-18°C.
 - Vinhos espumantes: 8-10°C.
 - Vinhos generosos secos com 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.
 - Vermutes: Brancos 6-8°C e Tintos: 8-10°C.
- 2. Os membros do júri 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, ou seja, não excederá 30% do número de amostras inscritas no concurso
2. Poderão ser atribuídos, dentro de cada uma das categorias do Concurso, as seguintes distinções, que serão feitas públicas com a respetiva 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.
- **GRANDE ARRIBE DE OURO EM FEMININO:** Prémio único entre todos os vinhos do concurso, atribuído ao vinho que obtenha maior pontuação nas votações das mulheres integrantes do júri 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 OURO EM FEMININO:** Todos os vinhos de cada categoria com pelo menos 90 pontos, tendo em conta unicamente a votação das mulheres integrantes do comité de prova.
- **ARRIBE DE PRATA:** A todos os vinhos de cada categoria que não excedam o corte estabelecido pela obrigação de não superar 30% de vinhos premiados e sempre que tenham obtido mais de 85 pontos e menos de 90 pontos.
- **PRÉMIO ESPECIAL ARRIBE 2020 COMO MELHOR DESIGN E IMAGEM CORPORATIVA:** Nesta última categoria participarão todos os vinhos apresentados a concurso. Para outorgar este prémio avaliar-se-á o design da garrafa e rótulo da seguinte forma: Uma vez finalizadas as avaliações dos provadores, são apresentadas todas as garrafas participantes, para pontuar a imagem e design das garrafas e rótulos.
- **ARRIBE DE PLATINA:** A Melhor Denominação de Origem / Indicação Geográfica Protegida em cada categoria, para todas as que obtenham a média de pontos mais elevada resultante da soma da totalidade de pontos dos vinhos da DO apresentados a concurso nessa categoria.
- **GRANDE ARRIBE DE PLATINA:** A Denominação de Origem / Indicação Geográfica Protegida que mais Arribes de Platina obtenha na edição, e apenas no caso de que uma D.O. ou IGP obtenha o Galardão em pelo menos 3 categorias diferentes no mesmo ano.

As marcas premiadas terão direito a exibir nas garrafas e no seu material publicitário o logótipo do Prémios Vinduer-O-Vindouro e do Prémio em feminino recebido bem como as correspondentes medalhas comprovativas, sempre seguindo a Normativa de Utilização de Medalhas Prémios Vinduer-O-Vindouro publicada em www.premiosvinduer.com

As adegas/produtores com vinhos premiados comprometem-se a enviar uma caixa com 6 amostras do vinho premiado à organização, Associação VINDUERO-VINDOURO, com os portes pagos, para usar na cerimónia de entrega de prémios e na difusão dos Prémios, tendo em conta que, se realizam, em várias cidades de Portugal e Espanha, várias ações promocionais de todos os vinhos premiados, bem como ações com meios de comunicação. 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 noutro ato previamente notificado a todos os participantes.

3. Os vinhos premiados serão conhecidos a **20 de agosto de 2020**.
4. A Gala de entrega de Prémios Vinduer-O-Vindouro 2020 será celebrada durante o mês de novembro em local a determinar, seja em Espanha ou Portugal.

Anexo I Resumo das Instruções de Inscrição

Inscrição

Entrar em <http://inscripciones.premiosvinduer.com>

Realizar o registo e introduzir os dados da adega e de cada um dos vinhos participantes.

Deve anexar:

Ficha técnica do vinho.

Imagem do rótulo do vinho ou da garrafa vestida com o rótulo

Preço e Modo de Pagamento

A taxa de inscrição será de 50 € por cada amostra apresentada.

O pagamento das taxas de inscrição será efetuado mediante:

Transferência bancária para a ASSOCIAÇÃO VINDUERO-VINDOURO

Transferência realizada desde Espanha:

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

Transferência realizada desde Portugal:

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

Cartão de Crédito

PayPal

Como conceito da transferência deverá incluir *“Prémios Vinduer-O-Vindouro 2020 e nome da adega participante”*.

Uma vez realizado o pagamento, enviar o comprovativo para info@premiosvinduer.com

Envio das Garrafas de Vinho

Por cada amostra de vinho, o participante deverá enviar 4 garrafas de 0,75 litros (ou 6 garrafas de 0,50 litros), devidamente rotuladas e seladas para:

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

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

Solicitamos que, ao enviar as amostras coloque no remetente o nome da adega, tal como consta na ficha de inscrição nos Prémios Vinduer-O-Vindouro.

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

A DATA LÍMITE DE INSCRIÇÃO E RECEÇÃO DE AMOSTRAS É SEGUNDA-FEIRA 20 DE JULHO DE 2020, às 18:00 horas.

Informações Sobre a Inscrição e Amostras

Para qualquer esclarecimento ou informação:

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

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

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

Categoria V: VINHOS TINTOS SEM ENVELHECIMENTO

Categoria VI: VINHOS TINTOS COM ENVELHECIMENTO ATÉ 6 MESES

Categoria VII: VINHOS TINTOS COM ENVELHECIMENTO SUPERIOR A 6 MESES E INFERIOR A 14

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

Categoria IX: VINHOS LICOROSOS OU 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
- Vinos dulces naturales / vinho doce natural. 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 AUTOR (independentemente do tipo de vinho e envelhecimento)

Categoria 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
------------------------------	----------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------