

# 2021

PREMIOS / PRÉMIOS

## VINDUERO VINDOURO

XVII CONCURSO INTERNACIONAL  
DE VINOS / VINHOS

TRABANCA, 3, 4, 5 E 6 DE AGOSTO DE 2021

# REGULAMENTO

## ARTÍGO I - ORGANIZAÇÃO E ÂMBITO DO CONCURSO

O concurso é organizado pela Associação VinDuero-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 3, 4, 5 e 6 de agosto de 2021.

## ARTÍGO II - OBJETIVOS

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

- Dar a conhecer aos consumidores os melhores vinhos produzidos nas diversas figuras de qualidade portuguesas e espanholas: Denominações de Origem Protegidas-DOP-(incluídos os vinhos DO, DOC, Vinhos de Qualidade com Indicação Geográfica e Vinhos de pago), Indicações Geográficas Protegidas-IGP (vinos 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 para auxiliar a 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.

## ARTÍGO III - INSCRIÇÃO E RECEÇÃO DE AMOSTRAS

Cada participante deverá preencher o respetivo formulário de inscrição em [www.inscripciones.premiosvinduero.com](http://www.inscripciones.premiosvinduero.com), ou através da APP Vinduero 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 produtor deverá enviar 4 garrafas de 0,75 litros, por cada tipo de vinho inscrito. Excecionalmente, e com o consentimento da organização, poder-se-ão apresentar garrafas no formato de 0,5 litros, exclusivamente para vinhos generosos. Nestes casos deverão ser enviadas 6 garrafas de 0,5 litros, ou menores. As amostras devem ser remetidas com o rótulo completo, devidamente acondicionadas e seladas, devendo chegar ao destino com os selos intactos.

Existe uma ficha de envio disponível para download no nosso website [www.premiosvinduero.com](http://www.premiosvinduero.com), já com os campos de destino preenchidos, tendo o produtor apenas de completar os campos do remetente.

No envio das amostras deve figurar no remetente do pacote o nome do produtor tal como consta na 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 2021**

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)

Os Prémios Vinduero-Vindouro estabelecem acordos de colaboração com os Conselhos Reguladores de Denominações de Origem, que se comprometem a receber nas suas instalações as amostras de vinho participantes no concurso. Desta forma a organização do Concurso pode fazer a recolha conjunta das mesmas. Consulte-nos para conhecer a disponibilidade da sua Denominação de Origem. A data limite para o depósito de amostras nas instalações dos Conselhos reguladores será dia 12 de julho às 14h00.

O prazo para a receção de amostras terminará dia **15 de julho de 2021, quinta-feira, às 18h00**. Todas aquelas que se apresentem em datas posteriores não terão o direito de participar neste concurso. De forma a que a organização do evento seja levada a cabo respeitando as medidas sanitárias obrigatórias, somos obrigados a ser muito rigorosos com a data de chegada das amostras. Pelo que pedimos a compreensão de todos os produtores para que as mesmas sejam enviadas com a antecedência necessária.

#### **ARTÍGO IV - TAXA DE INSCRIÇÃO**

A taxa de inscrição tem caráter geral de **70 euros** por cada amostra de vinho, entenda-se cada amostra como 4 garrafas de uma mesma referência (ou 6 garrafas de 0,5 litros ou menos).

O pagamento da taxa 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 qualquer um dos casos, o conceito da transferência deve conter o Nome do Produtor, tal como inscrito na ficha de inscrição.

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 de email [info@premiosvinduero.com](mailto:info@premiosvinduero.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.

## ARTÍGO V - DESIGNAÇÃO E FUNÇÕES DO PRESIDENTE DO CONCURSO

1. A organização designa como Presidente do Concurso o Sr. José Luis 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, contará com a ajuda da equipa técnica organizadora do Concurso Internacional Prémios Vinduero-Vindouro 2021.

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.





## ARTÍGO 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 no momento estabelecidas pelos Governos Central e Regional referentes à realização do concurso e à presença dos membros do júri, sendo o seu cumprimento de carácter obrigatório.

Todos os membros do júri serão voluntariamente submetidos à medição de temperatura no início de cada sessão de prova, de forma a garantir a segurança sanitária individual e coletiva.

As salas e mesas do júri estarão dispostas de maneira a garantir a distância social de segurança entre os profissionais e o staff. Caso não seja possível garantir a distância social recorrer-se-á ao uso de máscaras.

Não será permitido a utilização de nenhum objeto pessoal na mesa de prova. Serão especialmente proibidos os telemóveis, ficando o seu uso totalmente impedido durante as sessões de prova. Adaptar-se-ão as pausas necessárias para poder minimizar a incidência da proibição do uso de telemóvel.

Cada provador terá à sua disposição um Tablet para a realização das pontuações. O uso deste aparelho é individual tal como as cuspideiras e restantes materiais a utilizar. Todos os materiais serão desinfestados diariamente de forma adequada com garantias de eliminação do vírus.

As sessões de prova irão decorrer durante a manhã e a tarde, organizando-se os grupos de forma a garantir o cumprimento das medidas anti Covid-19. Procurando, salvo em caso de necessidade, que as sessões de prova sejam realizadas em simultâneo.

Caso o número de amostras apresentadas a concurso não permita realizar as provas nos três dias de concurso, 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 excecionais que se vivem atualmente.

Se 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 ocorrer alguma alteração 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 será realizada uma “auto-calibragem” do júri com a prova de uma amostra teste da categoria a provar. 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 os restantes 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, indicando objetivamente a sua avaliação.
3. O presidente do Comité de Prova poderá reunir o júri para uma ou mais sessões informativas e de prova conjunta, comentando 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 as repetições necessárias para garantir que seja feita pelo menos uma por cada mesa de prova ao longo de todo o concurso. Estas repetições servirão para garantir o critério e rigor dos provadores. Não se proporcionará nenhum dado ou informação aos membros do júri que lhes permita saber quando a repetição irá ocorrer.
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.

#### ARTÍCULO 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.**

#### ARTÍCULO X - TEMPERATURA DE CATA

1. Como norma geral, os vinhos conservar-se-ão previamente às seguintes temperaturas aproximadas:

- 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 previamente à sua prova, no caso de não serem as adequadas para a sua análise sensorial



## ARTÍGO 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 tornadas 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, sempre 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 senhoras juradas em todas as categorias, sempre 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 senhoras 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 2021 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 DO ou IGP obtenha o Galardão em pelo menos 3 categorias diferentes no mesmo ano.

**GRANDE PRÉMIO PASCUAL HERRERA:** Na edição 2020, os membros da Organização dos Prémios Vinduero Vindouro, e os membros do Júri, aprovaram a proposta do presidente do Concurso, Jose Luis Pascual, de Instaurar uma nova menção ou distinção a partir da Edição de 2021.

Esta Distinção pretende HOMENAJEAR A MEMÓRIA DE PASCUAL HERRERA. Grande enólogo, impulsor e alma deste Concurso Internacional de Vinhos, que nos deixou em vida mas nunca em nossa memória. Grande profissional do Vinho, reconhecido a nível mundial pelos seus conhecimentos e experiência, mas sobretudo e acima de tudo uma GRANDE PESSOA, honesto, corajoso, comprometido e amigo dos seus amigos.

Em vida ganhou, sem dúvida, o respeito geral do mundo do vinho e com este prémio pretendemos, enquanto Prémios Vinduero Vindouro, assegurar o seu reconhecimento em memoria para que o seu nome e história perdurem no tempo.

Desta forma, os Prémios VinDuero-VinDouro 2021 entregarão anualmente o Prémio Pascual Herrera, ao vinho de novo lançamento que obtenha a melhor pontuação do júri do concurso nessa edição. Será um prémio único independentemente da categoria em que se insira e sempre e quando no ato da inscrição o produtor assinala o feito diferenciador de primeira colheita produzida desse vinho.



# 2021

PREMIOS / PRÉMIOS

## VINDUERO VINDOURO

As marcas premiadas terão direito a exibir nas garrafas e no seu material publicitário o selo do Prémios Vinduero-Vindouro e do **Prémio em feminino** recebido, bem como as correspondentes medalhas, sempre seguindo a Normativa de Utilização de Medalhas Prémios VINDUERO-VINDOURO publicada em [www.premiosvinduero.com](http://www.premiosvinduero.com)

Os produtores que vejam os seus vinhos premiados, comprometem-se a enviar uma caixa com 6 amostras do vinho premiado à organização, Associação VINDUERO-VINDOURO, com os portes pagos, para que sejam usadas na cerimónia de entrega de prémios e difusão dos galardões, tendo em conta que se realizam em várias cidades de Portugal e Espanha 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 noutra ato previamente notificado a todos os participantes.

3. Os vinhos premiados serão conhecidos a **20 de agosto de 2021**.
4. A Gala de entrega de Prémios Vinduero-Vindouro 2021 será celebrada, se as circunstâncias o permitirem, durante o mês de novembro em local a determinar, seja em Espanha ou em Portugal.



ANEXO I  
RESUMO DAS INSTRUÇÕES DE INSCRIÇÃO

## INSCRIÇÃO

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

Realizar o registo e introduzir os dados do produtor 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 70€ por cada amostra apresentada.

O pagamento das taxas de inscrição será efetuado mediante:

- Transferência bancária para 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: T50 0035 0477 00018552 830 65
- Cartão de Crédito
- PayPal

Como conceito da transferência deve figurar o “Nome do Produtor participante”

Uma vez realizado o pagamento, enviar o comprovativo para [info@premiosvinduero.com](mailto:info@premiosvinduero.com)

## ENVÍO 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 2021  
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)

Solicitamos que, ao enviar as amostras coloque no remetente o nome do produtor, tal como consta na ficha de inscrição nos Prémios Vinduero-Vindouro.

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

A DATA LÍMITE DE INSCRIÇÃO E RECEÇÃO DE AMOSTRAS É QUINTA-FEIRA 15 DE JULHO DE 2021, pelas 18h00.

## INFORMAÇÕES SOBRE A INSCRIÇÃO E AMOSTRAS

Para qualquer consulta ou esclarecimento:

ESPAÑA  
M<sup>ra</sup> Carmen Pacho Paulo  
Email: [info@premiosvinduero.com](mailto:info@premiosvinduero.com)  
Teléfono: (+34) 923 141 409

PORTUGAL  
Célia Quintas  
Email: [celia.quintas@premiosvinduero.com](mailto:celia.quintas@premiosvinduero.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 desta 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 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		Exceñte/ Excellent (+) → (-)					Observaciones Obsevações Remarks
		5	4	3	2	1	
<b>VISTA APPEARANCE</b>	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"/>	
<b>OLFATO NOSE</b>	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"/>	
<b>GUSTO GOSTO/TASTE</b>	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"/>	
<b>ARMONIA – APRECIACIÓN GLOBAL HARMONIA – APRECIÇÃO GLOBAL HARMONY OVERALL JUDGEMENT</b>		<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
------------------------------	--	--



ANEXO III-B  
FICHA DE PROVA VINHOS 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		
<b>VISTA APPEARANCE</b>	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"/>		
<b>OLFATO NOSE</b>	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"/>		
<b>GUSTO GUSTO/TASTE</b>	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"/>		
<b>ARMONIA – APRECIACIÓN GLOBAL HARMONIA – APRECIÇÃO GLOBAL HARMONY OVERALL JUDGEMENT</b>		<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
------------------------------	--	--

