



VINDUERO VINDOURO

REGLAMENTO

ARTÍCULO I - ÁMBITO DEL CONCURSO Y ORGANIZACIÓN

El concurso tiene ámbito internacional por la participación de vinos de España y Portugal.

El concurso está organizado por la Asociación VinDuero-VinDouro.

La celebración del concurso, y cata de los vinos se realizará los días 1, 2 y 3 de agosto de 2018, y estará abierto a todo tipo de vinos de España y Portugal, embotellados y comercializados.

ARTÍCULO II - OBJETIVOS

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

- 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.
- 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, vinos regionales), así como Vinos Varietales (vinos sin DOP o IGP, con derecho a participar indicando variedad de uva de vinificación y añada).
- 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 inscripciones.premiosvinduero.com en la que figurarán los datos de referencia del concursante y del vino participante. Tendrán que rellenarse tantas fichas de inscripción como tipos de vinos diferentes



se presenten por cada bodega. La categoría del producto (tipo de vino) se realizará siguiendo la descripción del **Anexo II**.

La ficha de inscripción deberá ser cumplimentada online. 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 el 0,5 litros, exclusivamente para los vinos generosos, y en estos casos se enviarán 6 botellas de 0,5 litros. Las botellas serán remitidas con su etiquetado completo, en un embalaje debidamente precintado debiendo llegar a destino con los precintos intactos.

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 VinDuero-VinDouro.

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

PREMIOS VINDUERO-VINDOURO 2018

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)

El plazo de recepción de las muestras se cerrará el martes 24 de julio de 2018 a las 19:00 horas. Aquellas muestras que se presenten con posterioridad no tendrán derecho a participar en el presente concurso.

ARTÍCULO IV - PAGO DE INSCRIPCIÓN

La cuota de inscripción será con carácter general de 30 euros por cada muestra de vino, entendiéndose cada muestra como 4 botellas de un mismo tipo de vino (ó 6 botellas si son envases de 0,5l.).

El pago de inscripción se realizará mediante transferencia bancaria. La transferencia bancaria debe ser dirigida a:

ASOCIACIÓN VINDUERO-VINDOURO

Transferencia realizada desde España:

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

Transferencia realizada desde Portugal:

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

Como concepto de la transferencia debe figurar *“Premios VinDuero-VinDouro 2018”* y *“nombre de la bodega participante”*

No se reembolsará la cuota de inscripción de las muestras que no lleguen a destino por rotura o extravío.



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 2018.

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, así como expedir el correspondiente acuse de recibo en el que constará la fecha y hora de recepción.
- 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 otorgar la importancia que las mujeres merecen tanto como profesionales del sector vitivinícola como consumidoras de vino, al menos un 60% del comité de cata de los Premios VinDouro-VinDouro 2018 serán mujeres.

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 preferentemente según el orden siguiente: 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).

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 puede ser transmitido a todos los miembros del panel de cata las variedades, orígenes o técnicas de elaboración que concurrirán globalmente dentro de los vinos que pasarán a catarse seguidamente en los distintos lotes. Esto ha de hacerse sin especificar dicha información en 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.

ARTÍCULO VIII - NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DEL JURADO

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. El no completar todas las casillas llevará consigo la anulación de la ficha a todos los efectos.

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.

4. 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. Como novedad, en los Premios VinDuero-VinDouro 2018 se implementará por primera vez un sistema de votación en formato digital. **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.

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.
- **ARRIBE DE ORO:** A todos los vinos de cada categoría con al menos 90 puntos.
- **ARRIBE DE PLATA:** A todos los vinos de cada categoría que hayan recibido más de 85 puntos y menos de 90 puntos.
- **PREMIO ESPECIAL ARRIBE 2018 COMO DISEÑO E IMAGEN CORPORATIVA:** En esta última categoría participarán todos los vinos presentados al concurso mediante la valoración de la botella y etiqueta. Se procederá de la siguiente forma:

Una vez se tengan las valoraciones otorgadas por los catadores en cada categoría, se procederá a mostrar las botellas, donde se puntuará de 1 a 100 la imagen y diseño de las botellas y etiquetas, de modo que la que tenga mayor puntuación por parte del jurado de cata, obtendrá la mención de PREMIO ESPECIAL DE MEJOR DISEÑO E IMAGEN CORPORATIVA 2018. Llegado el caso puede considerarse el premio desierto.

Para reconocer la importancia de las mujeres en las distintas actividades productivas del vino y como sector emergente en el consumo de vinos, se otorgarán correspondientes los premios en femenino teniendo en cuenta sólo las votaciones de las mujeres del comité de cata de los Premios



VinDuro-VinDouro 2018 y siguiendo el mismo criterio de puntuaciones.

Las marcas premiadas tendrán derecho a exhibir en las botellas y en su material publicitario el logotipo Premio VinDuro-VinDouro y del Premio en femenino recibido.

Las bodegas con vinos premiados se comprometen a enviar una caja de 6 muestras del vino premiado a la organización, Asociación VinDuro-VinDouro, (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 la asistencia de todos los participantes.

3. Los vinos premiados serán conocidos el 25 de agosto de 2018.
4. La Gala de entrega de Premios VinDuro-VinDouro 2018 se celebrará durante el último trimestre del año en un lugar idóneo, a determinar, entre España y Portugal.



ANEXO I RESUMEN DE CÓMO INSCRIBIRSE

COSTES DE INSCRIPCIÓN

Los derechos de inscripción serán de 30 € por cada muestra presentada, entendiéndose cada muestra como 4 botellas de un mismo tipo de vino (dependiendo del formato presentado 0,5-0,75 l.).

PAGO DE INSCRIPCIÓN

El pago de inscripción se realizará mediante una transferencia bancaria dirigida a:

ASOCIACIÓN VINDUERO-VINDOURO

Transferencia realizada desde España:

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

Transferencia realizada desde Portugal:

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

(Como concepto de la transferencia debe figurar “Premios Vinduero-Vindouro 2018 y nombre de la bodega participante”)

No se reembolsará la cuota de inscripción de las muestras que no lleguen a destino por rotura o extravío.

COMPLETE LA FICHA DE INSCRIPCIÓN

Rellene on line la ficha de inscripción con los datos de la bodega y de los vinos inscritos en Premios Vinduero-Vindouro 2018, en la página inscripciones.premiosvinduero.com, adjuntado la siguiente documentación:

- Copia de justificante de pago de inscripción.
- Ficha técnica de la cata del vino.
- Imagen de la etiqueta del vino o de la botella vestida con la etiqueta.

ENVÍO DE LAS MUESTRAS DE VINO

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

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
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 DÍA 25 DE JULIO DE 2018, a las 19.00 horas.

CONSULTAS SOBRE LA INSCRIPCIÓN Y MUESTRAS

Para cualquier consulta o aclaración:

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

Rafael Familiar
Email: portugal@premiosvinduero.com
Tel. (+351) 279 094 217



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 barrica.

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 barrica.

Categoría V: VINOS TINTOS SIN ENVEJECIMIENTO

Categoría VI: VINOS TINTOS CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA INFERIOR A 6 MESES

Categoría VII: VINOS TINTOS CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA DE 6 A 14 MESES

Categoría VIII: VINOS TINTOS CON ENVEJECIMIENTO EN MADERA 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 ALTA EXPRESIÓN O DE AUTOR

Los Vinos de Autor y Alta Expresión, también llamados Vinos Singulares o Experimentales, son vinos con los que una bodega desea demostrar su máxima capacidad a la hora de hacer buenos vinos, prescindiendo de las normas establecidas por el Consejo Regulador correspondiente y lo crea a gusto del enólogo con el fin de conseguir un vino único, donde prima la calidad frente a la cantidad.

El elaborador apuesta por dar a cada vino el tiempo en barrica que considere adecuado en función de las características específicas de cada añada y del estilo o por utilizar los procesos que considere necesarios durante la elaboración (barrica, botellas, etc).

Es ese valor añadido por parte del enólogo y de la bodega lo que hace que consideremos a ese tipo de **Vino de Autor**, de **Alta Expresión**, singular o experimental.



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



ANEXO III-B
FICHA DE CATA VINOS 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 Categoría 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

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