



PREMIOS / PRÉMIOS
VINDUERO
VINDOURO
20
ANIVERSARIO



Con el patrocinio de la
Organización Internacional
de la Viña y del Vino



REGULAMENTO

ARTÍGO I - ORGANIZAÇÃO E ÂMBITO DO CONCURSO

O concurso é organizado pela Associação Asociación 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-ão nos dias 1 e 2 de agosto de 2024

O Concurso Prémios Vinduero-Vindouro 2024 será realizado com o alto patrocínio da [Organização Internacional da Vinha e do Vinho \(OIV\)](#).

ARTÍGO II - OBJETIVOS

O concurso 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.premiosvinduro.com. 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. Excepcionalmente, 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.

Para uma melhor gestão dos seus envios poderá utilizar a folha de expedição que se encontra no **Anexo IV** e na página web www.premiosvinduro.com, preenchendo apenas a informação referente à direção de destino e aos dados 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 Vinduro-Vindouro.

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

PREMIOS VINDURO-VINDOURO

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

ASOCIACIÓN VINDOURO

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

Os Prémios Vinduro-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 19 de julho de 2024, até às 13 horas.

O prazo para a receção de amostras nas nossas instalações terminará no dia **24 de julho de 2024, quinta-feira, às 18h00**. Todas aquelas que se apresentem em datas posteriores não terão o direito de participar neste concurso. De modo que a organização do evento seja levada a cabo em conformidade, somos obrigados a ser 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 **95 euros** por cada amostra de vinho, e 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
ASOCIACIÓN VINDUERO-VINDOURO
Transferência realizada de Espanha:
BANCO SANTANDER, I.B.A.N: ES88 0049 1843 4522 1025 9541
Transferência realizada de Portugal:
CAIXA GERAL DE DEPOSITOS, I.B.A.N: PT50 0035 0477 00018552 830 65
- 2) Cartão bancário
- 3) Pay Pal

Em qualquer um dos casos, o conceito da transferência deve conter o nome do produtor ou o NIF, 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 do email 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 informe desta decisão, utilizando para o reembolso o mesmo método utilizado no pagamento. Em qualquer caso, não haverá penalizações por nenhum gasto como consequência de reembolso, exceto quando haja 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
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 as amostras que não cumpram 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 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 a realização das provas.
 - Manter o absoluto anonimato das amostras. Para isso, as garrafas serão apresentadas de modo 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 pelo 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.
 - Verificar o 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.
5. Nem o presidente do Concurso, nem os outros membros da organização terão direito a participar na análise sensorial ou na prova dos Vinhos.

ARTÍGO VI - DESIGNAÇÃO DOS PROVADORES QUE COMPÕEM O JÚRI

1. O presidente do concurso decide o número de jurados, que é determinado 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. Cada grupo de provadores contará com um mínimo de 7 elementos, dos quais serão, pelo menos, três homens e três senhoras.
2. Para destacar a importância que as mulheres têm e merecem, como profissionais do setor vitivinícola e como consumidoras de vinho, realizar-se-á também a *VI Edição em Feminino Isabel Mijares* na qual as senhoras 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 um dos membros do júri cumpra o presente regulamento.
4. Os nomes dos membros integrantes do painel de jurados serão tornados públicos com antecedência à realização 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 brancos, vinhos rosés, vinhos tintos, vinhos licorosos e doces e vermouths.
2. As categorias serão as definidas pelas Normas da OIV para os concursos internacionais de vinhos, e como tal, admitem-se as seguintes categorias de vinhos com as suas correspondentes subcategorias: Brancos, Rosés, Tintos, Doces e licorosos, e Vermutes.
3. 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).
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 da marca e 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

1. No início de cada sessão será realizada uma “autocalibragem” 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. Será entregue ao Presidente do Júri uma lista recapitulativa das amostras com a votação média do Júri para sua verificação e assinatura. No final de cada sessão, será disponibilizada a todos os membros do júri uma lista recapitulativa com o número, origem geográfica e as castas das amostras provadas em cada grupo.
6. 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 da Vinha e do Vinho (OIV) e observadas as suas normas de execução Anexo III.

ARTIGO X - TEMPERATURA DA PROVA

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 naturalmente doces, vinhos de hielos, vinhos licorosos e generosos: 10-14°C
- 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.

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 tornadas públicas com a respetiva pontuação:

- **GRANDE ARRIBE DE OURO:** Um prémio único para o melhor vinho em cada subcategoria, para o vinho com a pontuação mais elevada, sempre superior a 94 pontos.
- **GRANDE ARRIBE DE OURO EM FEMININO "ISABEL MIJARES":** Um prémio único para o melhor vinho em cada subcategoria, para o vinho que tenha obtido a pontuação mais elevada, sempre superior a 94 pontos nas votações das senhoras juradas.
- **ARRIBE DE OURO:** Todos os vinhos de cada categoria com pelo menos 90 pontos.
- **ARRIBE DE OURO EM FEMININO "ISABEL MIJARES":** 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 2024 DE DESIGN E IMAGEM CORPORATIVA:** Nesta última categoria, participarão todos os vinhos apresentados. Para a atribuição deste prémio, uma vez terminado o concurso, será avaliado o design da garrafa e do rótulo.



- **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 PREMIO PASCUAL HERRERA:** Esta distinção pretende homenagear a memória de Pascual Herrera. Grande enólogo, impulsionador e alma deste Concurso Internacional de Vinhos. Os Prémios VinDuoero-VinDouro 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.

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 Isabel Mijares** recebido, bem como as correspondentes medalhas, seguindo sempre a Normativa de Utilização de Medalhas Prémios VINDUERO-VINDOURO publicada em www.premiosvinduero.com

Os produtores que vejam os seus vinhos premiados, comprometem-se a enviar uma caixa com 2 amostras do vinho premiado à organização, Associação VINDUERO-VINDOURO, com os portes pagos, para que sejam usadas na cerimónia de entrega de prémios (Outubro - Novembro) e na promoção dos prémios, tendo em conta que se realizam ações promocionais em diferentes cidades de Portugal e Espanha, 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 **9 de agosto de 2024**.



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
- Ficha de análise laboratorial ou certificado do enólogo

PREÇO E MODO DE PAGAMENTO

- A taxa de inscrição será de 95 € por cada amostra apresentada.

O pagamento das taxas de inscrição será realizado através de:

- Transferência realizada de Espanha: BANCO SANTANDER, I.B.A.N: ES88 0049 1843 4522 1025 9541
- Transferência realizada de Portugal: CAIXA GERAL DE DEPOSITOS, I.B.A.N: T50 0035 0477 00018552 830 65
- Cartão bancário
- PayPal

Como conceito da transferência deve figurar Prémios Vinduero-Vindouro o nome do produtor participante ou NIF.

Uma vez realizado o pagamento, enviar o comprovativo para info@premiosvinduero.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
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 LIMITE PARA INSCRIÇÃO E RECEÇÃO DE AMOSTRAS É **QUARTA-FEIRA 24 DE JULHO DE 2024**, pelas 18h00.

INFORMAÇÃO SOBRE A INSCRIÇÃO E AMOSTRAS

Para qualquer questão ou esclarecimento:

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

PORTUGAL
Joana Carpinteiro
Email: portugal@premiosvinduero.com
Tel. (+351) 279 094 217



ANEXO II CLASSIFICAÇÃO DOS VINHOS POR CATEGORIAS

As categorias estabelecidas para os vinhos em concurso são as seguintes:

- Categoria I:** Vinhos Espumantes e Cavas
- Categoria II:** Vinhos Brancos
- Sem envelhecimento em madeira
 - Com envelhecimento em madeira
- Categoria III:** Vinhos rosés
- Categoria IV:** Vinhos tintos
- Sem envelhecimento em madeira
 - Com envelhecimento em madeira até 6 meses
 - Com envelhecimento em madeira entre 7 e 14 meses
 - Com envelhecimento em madeira durante mais de 14 meses
- Categoria V:** Vinhos doces e vinhos licorosos
- Categoria VI:** Vermutes

Esta é a ordem pela qual as amostras serão apresentadas ao júri, tendo sempre em conta o ano de colheita, bem como os açúcares e o tempo de estágio em madeira.



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 Categoría Category		Exceñte/ Excellent (+)	→			Insuficiente/ Unsatisfactory (-)	Observaciones Obsevações Remarks
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	
	Efervescencia / Efervescência / Effervescence	<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"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	
	Intensidad Positiva / Intensidade / Positive Intensity	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	
	Calidad / Qualidade / Quality	<input type="checkbox"/> 14	<input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6	
GUSTO TASTE	Franqueza / Genuineness	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	
	Intensidad Positiva / Intensidade / Positive Intensity	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	
	Persistencia Armoniosa / Persistência / Persistence	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	
	Calidad / Qualidade / Quality	<input type="checkbox"/> 14	<input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6	
ARMONIA – APRECIACIÓN GLOBAL HARMONIA – APRECIÇÃO GLOBAL HARMONY OVERALL JUDGEMENT		<input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 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 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
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 GUSTO/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
------------------------------	--	--



ANEXO IV
HOJA DE EXPEDICIÓN

TRANSPORTADORA -----

DESTINATÁRIO

PRÉMIOS VINDUERO-VINDOURO 2024

Edificio da Escola Primária
 Largo Santo Cristo - Bemposta
 5200-029 - MOGADOURO



EXPEDE (PARTICIPANTE) -----

Produtor -----

Direção -----

Código Postal -----

Localidad -----

País -----

Contacto -----

E-mail -----

Telefone -----

Nº de inscripcion(es) -----

Caixa nº ----- de -----

