



CATEGORIAS

CATEGORIA I - VINHOS BRANCOS DE VARIEDADES NÃO AROMÁTICAS

	CÓDIGO
Grupo A - Vinhos Tranquilos (*) - Estes vinhos podem apresentar uma pressão de gás carbônico inferior a 0,5 bar a 20°C.	
Subgrupo de vinhos que contêm no máximo 4 g/L de açúcar	I-A-1
Subgrupo de vinhos que contêm de 4,1 g/L a 12 g/L de açúcar	I-A-2
Subgrupo de vinhos que contêm de 12,1 g/L a 45 g/L de açúcar	I-A-3
Subgrupo de vinhos que contêm mais de 45 g/L de açúcar	I-A-4
Grupo B - Vinhos Frisantes - Estes vinhos apresentam uma pressão de gás carbônico compreendida entre 0,5 e 2,5 bar a 20°C.	
Subgrupo de vinhos que contêm no máximo 4 g/L de açúcar	I-B-5
Subgrupo de vinhos que contêm mais de 4 g/L de açúcar	I-B-6
Grupo C - Vinhos Espumantes - Estes vinhos apresentam uma pressão de gás carbônico superior a 2,5 bar a 20°C	
Subgrupo de vinhos espumantes que contêm no máximo 12 g/L de açúcar com uma tolerância de +3 g/L	I-C-7
Subgrupo de vinhos espumantes que contêm de 12,1 g/L a 32 g/L de açúcar com uma tolerância de +3 g/L	I-C-8
Subgrupo de vinhos espumantes que contêm de 32,1 g/L a 50 g/L de açúcar	I-C-9
Subgrupo de vinhos espumantes que contêm mais de 50 g/L de açúcar	I-C-10

CATEGORIA II - VINHOS ROSÉS

Grupo A - Vinhos Tranquilos (*) - Estes vinhos apresentam uma pressão de gás carbônico inferior a 0,5 bar a 20°C.	
Subgrupo de vinhos que contêm no máximo 4 g/L de açúcar	II-A-11
Subgrupo de vinhos que contêm de 4,1 g/L a 12 g/L de açúcar	II-A-12
Subgrupo de vinhos que contêm de 12,1 g/L a 45 g/L de açúcar	II-A-13
Subgrupo de vinhos que contêm mais de 45 g/L de açúcar	II-A-14
Grupo B - Vinhos Frisantes - Estes vinhos apresentam uma pressão de gás carbônico compreendida entre 0,5 e 2,5 bar a 20°C.	
Subgrupo de vinhos que contêm no máximo 4 g/L de açúcar	II-B-15
Subgrupo de vinhos que contêm mais de 4 g/L de açúcar	II-B-16
Grupo C - Vinhos Espumantes - Estes vinhos apresentam uma pressão de gás carbônico superior a 2,5 bar a 20°C	
Subgrupo de vinhos espumantes que contêm no máximo 12 g/L de açúcar com uma tolerância de +3 g/L	II-C-17
Subgrupo de vinhos espumantes que contêm entre 12,1 g/L e 32 g/L de açúcar com uma tolerância de +3 g/L	II-C-18
Subgrupo de vinhos espumantes que contêm entre 32,1 g/L e 50 g/L de açúcar	II-C-19
Subgrupo de vinhos espumantes que contêm mais de 50 g/L de açúcar	II-C-20

CATEGORIA III - VINHOS TINTOS

Grupo A - Vinhos tranquilos (*) - Estes vinhos apresentam uma pressão de gás carbônico inferior a 0,5 bar a 20°C.	
Subgrupo de vinhos que contêm no máximo 4 g/L de açúcar	III-A-21
Subgrupo de vinhos que contêm mais de 4 g/L de açúcar	III-A-22
Grupo B - Vinhos Frisantes - Estes vinhos poderão apresentar uma pressão de gás carbônico compreendida entre 0,5 e 2,5 bar a 20°C.	
Subgrupo de vinhos que contêm no máximo 4 g/L de açúcar	III-B-23
Subgrupo de vinhos que contêm mais de 4 g/L de açúcar	III-B-24
Grupo C - Vinhos Espumantes - Estes vinhos apresentam uma pressão de gás carbônico superior a 2,5 bar a 20°C	III-B-25

CATEGORIA IV - VINHOS DE VARIEDADES AROMÁTICAS

Grupo A - Vinhos tranquilos (*) - Estes vinhos podem apresentar uma pressão de gás carbônico inferior a 0,5 bar a 20°C.	
Subgrupo de vinhos que contêm no máximo de 4 g/L de açúcar	IV-A-26
Subgrupo de vinhos que contêm de 4,1 g/L a 12 g/L de açúcar	IV-A-27
Subgrupo de vinhos que contêm de 12,1 g/L a 45 g/L de açúcar	IV-A-28
Subgrupo de vinhos que contêm mais de 45 g/L de açúcar	IV-A-29
Grupo B - Vinhos Frisantes - Estes vinhos apresentam uma pressão de gás carbônico compreendida entre 0,5 e 2,5 bar a 20°C.	
Subgrupo de vinhos que contêm no máximo 4 g/L de açúcar	IV-B-30
Subgrupo de vinhos que contêm mais de 4 g/L de açúcar	IV-B-31
Grupo C - Vinhos Espumantes - Estes vinhos apresentam uma pressão de gás carbônico superior a 2,5 bar a 20°C	
Subgrupo de vinhos espumantes que contêm no máximo 12 g/L de açúcar com uma tolerância de +3 g/L	IV-C-32
Subgrupo de vinhos espumantes que contêm entre 12,1 g/L e 32 g/L de açúcar com uma tolerância de +3 g/L	IV-C-33
Subgrupo de vinhos espumantes que contêm entre 32,1 g/L e 50 g/L de açúcar	IV-C-34
Subgrupo de vinhos espumantes que contêm mais de 50 g/L de açúcar	IV-C-35

CATEGORIA V - VINHOS COM LEVEDURAS DE VÉU

Grupo A - Vinhos que contêm no máximo 4 g/L de açúcar	
Subgrupo de vinhos que apresentam teor alcoólico máximo igual a 15%	V-A-36
Subgrupo de vinhos que apresentam teor alcoólico superior a 15%	V-A-37
Grupo B - Vinhos que contêm de 4,1 a 20 g/L de açúcar	
Subgrupo de vinhos que apresentam teor alcoólico máximo igual a 15%	V-B-38
Subgrupo de vinhos que apresentam teor alcoólico superior a 15%	V-B-39
Grupo C - Vinhos que contêm mais de 20 g/L de açúcar	
Subgrupo de vinhos que apresentam teor alcoólico máximo igual a 15%	V-C-40
Subgrupo de vinhos que apresentam teor alcoólico superior a 15%	V-C-41

CATEGORIA VI - VINHOS NATURALMENTE DOÇES (Ex: vindimas tardias, vinhos botritizados, vinhos de gelo...)

Grupo A - Variedades não aromáticas	VI-A-42
Grupo B - Variedades aromáticas	VI-A-43

CATEGORIA VII - VINHOS LICOROSOS

Grupo A - Variedades não aromáticas (Ex: Porto, Marsala, Madeira, Mistelas, Tokay Aszu...)	
Subgrupo de vinhos licorosos que contêm no máximo 6 g/L de açúcar	VII-A-44
Subgrupo de vinhos licorosos que contêm de 6,1 a 40 g/L de açúcar e apresentam teor alcoólico máximo igual a 18%	VII-A-45
Subgrupo de vinhos licorosos que contêm de 6,1 a 40 g/L de açúcar e apresentam teor alcoólico máximo igual a 18%	VII-A-46
Subgrupo de vinhos licorosos que contêm de 40,1 a 80 g/L de açúcar e apresentam teor alcoólico máximo igual a 18%	VII-A-47
Subgrupo de vinhos licorosos que contêm de 40,1 a 80 g/L de açúcar e apresentam teor alcoólico máximo igual a 18%	VII-A-48
Subgrupo de vinhos licorosos que contêm mais de 80 g/L de açúcar e apresentam teor alcoólico máximo igual a 18%	VII-A-49
Subgrupo de vinhos licorosos que contêm mais de 80 g/L de açúcar e apresentam teor alcoólico máximo igual a 18%	VII-A-50
Grupo B - Variedades Aromáticas (Ex: Moscatel...)	VII-B-51
Grupo C - Vinhos licorosos com leveduras de véu (Ex: Jerez, Fino, Montilla-Morilles...)	VII-C-52

CATEGORIA VIII - DESTILADOS DE ORIGEM VITIVINÍCOLA

Grupo A - Destilado de vinho	VIII-A-54
Grupo B - Destilado de vinho envelhecido (Brandy/Weinbrand)	VIII-B-55
Grupo C - Destilado de uvas	VIII-C-56
Grupo D - Destilado de uvas passas	VIII-D-57
Grupo E - Destilado de bagaço de uvas	VIII-E-58
Grupo F - Destilado de borras de vinho	VIII-F-58

(*) OBSERVAÇÃO: Os vinhos que costumam apresentar uma pressão de gás carbônico superior a 0,5 bar e inferior a 1 bar poderão ser classificados no Grupo A - Vinhos tranquilos, com a condição que se apresentem para degustação seguidos de outros vinhos tranquilos.

VI Concurso Internacional de Vinhos do Brasil

Nota de Envio / Bill of lading | Facture d'Envoi

Responsável pelo envio das amostras concorrentes The signatory in charge of sending the entries |
Je soussigné en tant que responsable par l'envoi des échantillons concurrents

Nome responsável | Name | Nom:

Empresa | Company | Société:

Endereço | Address | Adresse:

Cidade | City | Comune:

Código Postal | Postal Code:

País | Country | Pays:

Telefone | Telephone | Téléphone:

Telefax | Fax:

E-mail:

Para os devidos efeitos, anexa (nº) Boletim (ns) de Análise do(s) produto(s), emitido(s) por um laboratório competente, conforme a legislação do País com, no máximo, um ano, para os seguintes vinhos concorrentes: With due regard, attaches (n.) the official Analysis Report(s) on the product(s), issued by a qualified laboratory, complying with the legislation of the country, for a year at most, for the following entries: |

1

6

2

7

3

8

4

9

5

10.....

VI Concurso Internacional de Vinhos do Brasil

Ficha de Inscrição - Registration Form | Fiche d'Inscription

Data limite de recebimento / Deadline for receiving | Date limite de reception: **25/05/2012**

Um formulário para cada vinho concorrente. - Individual form for each wine entered.

Identificação do Participante- Identification of the participant | Identification du participant

Empresa | Company | Société:

Endereço | Address | Adresse:

Código Postal | Postal Code | Code Postal:

Cidade | City | Commune:

País | Country | Pays:

Fone | Phone:

Telefax | Fax:

E-mail:

Identificação do Produto / Identification of the product | Identification du produit

(Preencher de acordo com o item nº 11 do Regulamento | Fill out in compliance with item 11 of the regulations)

Código | Code | Code:

Variedade da uva | Grape variety | Cépage:

Denominação de origem / DOC / Geographical Designation:

Designação do Vinho (Nome, Marca Comercial) | Designation of the wine (name, trademark) | Désignation du vin (nom, marque):

País de Origem | Country of origin | Pays d'Origine:

Safrá | Vintage | Millésime:

Quantidade comercializável | Amount available | Quantité disponible:

Açúcar Residual | Residual Sugar | Sucres Résiduels (g/l):

Grau alcoólico | Alcohol content | Tax d'alcool acquis (% vol):

Valor da garrafa | Price per bottle USD | Valeur par bouteille:

O abaixo assinado,

na qualidade de responsável pela inscrição, confirma ter conhecimento do regulamento do V Concurso Internacional de Vinhos do Brasil e aceita-o integralmente.

The signatory

certifies and agrees to abide by the regulations of the 5th Brazilian International Wine Competition.

Local | Place:

Data | Date:

Assinatura | Signature:

Ficha de inscrição - Assinale

Chosen registration | Inscription choisie

Um formulário para cada vinho concorrente.

Vinhos Tranquilos | Still Wines | Vins Tranquilles

- ☐ Vinho Branco | White Wine | Vin Blanc
- ☐ Vinho Rosé | Rosé Wine | Vin Rosé
- ☐ Vinho Tinto | Red Wine | Vin Rouge
- ☐ Vinho Castas Aromáticas | Aromatic Variety Wines | Vin de Cépages Aromatiques
- ☐ Vinho Leveduras Veu | Under Yeast Process | Vin aux Levures Formatrices de Voile
- ☐ Vinho Licoroso | Liqueur Wine | Vins Liqueureux

Vinhos Frisantes | Carbonated Wines | Vins Frisants

- ☐ Seco | Dry | Sec
- ☐ Semi-seco | Semi-dry | Demi-sec

Vinhos Espumantes | Sparkling Wines | Vins Mousseux

- ☐ Seco | Dry | Sec
- ☐ Semi-seco | Semi-dry | Demi-sec
- ☐ Semi-doce | Semi-sweet | Demi-doux
- ☐ Doce | Sweet | Doux

Destilados Vínicos | Distillate | Eaux-de-vie

- ☐ Destilado de vinho | Distillate from wine | Eau-de-vin de vin
- ☐ Destilado de bagaço de uva | Distillate from pomace | Eau-de-vin de marc de raisin
- ☐ Destilado de uva | Distillate from grape | Eau-de-vin de raisin
- ☐ Destilado de uva passa | Distillate from raisins | Eau-de-vin de raisin sec
- ☐ Destilado de vinho envelhecido (Cognac) | Distillate from aged wine | Brandy/Weinbrand
- ☐ Destilado de borras de vinho | Distillate from wine lees | Eau-de-vin de lies de vin

Cole aqui o rótulo do produto inscrito

Stick an example of the label of the entered wine here |
Coller ici l'étiquette du product inscrit

**ENVIARA ANTES DEL 28 MAYO
DOCUMENTACION y MUESTRAS QUE DEBE ENVIAR PARA EL
CONCURSO INTERNACIONAL VINOS DO BRASIL 2012**

1.- DENTRO DE LA CAJA

- **Ficha de INSCRIPCION, cumplimentada y firmada**
- Tres ejemplares de etiquetas.
- 6 Botellas de $\frac{3}{4}$ de litro.
- Boletín de análisis (densidad, grado alcohólico adquirido y en potencia, acidez total, acidez volátil, anhídrido sulfuroso total, presión en el caso de espumosos), de menos de un año.

2.- EN UN SOBRE FUERA DE LA CAJA

- **Fotocopia de la ficha de Inscripción** cumplimentada y firmada.
- Fotocopia del boletín de análisis.
- Talón o resguardo de transferencia (275€ MUESTRA, IVA incluido) a nombre de:
- EQUIPO TEAM
LA CAIXA
C/ Rodriguez San Pedro, 28015 MADRID
Nº C/C 2100 1418 61 0200196959

3.- EN EL EXTERIOR DE LA CAJA

- Rótulo indicando **“CONCURSO INTERNACIONAL VINOS DO BRASIL 2012”**
- Caja suficientemente fuerte para el transporte.
Dirigida a:
EQUIPO TEAM S.L:
C/ Abdón Terradas, 5. Local 1. Bajo
28015 MADRID
Telf. 91 550 15 50 Fax. 91 549 10 33

IMPORTANTE: ADELANTAR AL MAIL equipoteam@equipoteam.es / eugeniarozas@laboratoriodeanalissensorial.com ó al FAX Nº 91 549 10 33, LA FICHA DE INCRIPCION ANTES DEL 20 DE MAYO 2010.



ABDON TERRADAS. 5. LOCAL 1 – 28015 MADRID

Telf.: 34 91 550 15 50; Fax: 34 91 549 10 33

E-mail: equipoteam@equipoteam.es/eugeniarozas@laboratoriodeanalissensorial.com.

Madrid, Marzo de 2012

Estimado amigo/a:

Entre los días 3 y 6 del mes de julio se celebrará en Bento Gonçalves (Brasil), el **6º Concurso Internacional de Vinos de Brasil**, lo que confirma que el concurso en su anterior edición tuvo el éxito suficiente como para tener continuidad.

Los vinos serán evaluados por paneles de acreditados enólogos, Ingenieros Agrónomos, especialistas en Análisis Sensorial de Vinos, importadores, jurados internacionales, entre ellos técnicos, periodistas, importadores y grandes compradores de cadenas hoteleras y restaurantes de lujo.

Este concurso está patrocinado por la oficina Internacional de Vino (O.I.V), por la Unión Internacional de Enólogos (U.I.E).

También, como ya es habitual, nos han encomendado al **Equipo Team**, ser sus delegados y colaboradores en España.

La fecha final de envío de ficha de inscripción es el 18 de mayo y de muestras el 28 de Mayo.

Para cualquier información complementaria, ponte en contacto con nuestra oficina.

EQUIPO TEAM

Abdón Terradas, 5. Local 1. Bajo. 28015 MADRID

Telf 91 5501550 Fax.91 5491033

E-mail: equipoteam@equipoteam.es / eugeniarozas@laboratoriodeanalissensorial.com

Como siempre, estamos encantados de poder prestarte una vez más nuestra colaboración.

Un saludo.

Fdo: M^a Isabel Mijares y García Pelayo.