

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN DE MUESTRAS

III CONCURSO IBEROAMERICANO DE ESPUMOSOS Y EFERVESCENTES

MÉRIDA 12 a 14 de marzo de 2019

DATOS DEL CONCURSANTE

Razón Social	CIF
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Dirección	
<input type="text"/>	
Cod. Postal	Población
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Provincia	
<input type="text"/>	
Persona de contacto	
<input type="text"/>	
teléfonos de contacto	email de contacto principal
<input type="text"/>	<input type="text"/>

PRECIOS DE PARTICIPACION

1 a 3 muestras: 130 €/unidad
4 a 5 muestras: 125 €/unidad
6 a 8 muestras: 120 €/unidad
9 a 10 muestras: 110 €/unidad
Más de 10 muestras: 105 €/unidad

FORMA DE PAGO

Transferencia bancaria
ING DIRECT
Titular: Bodega Digital, SL
IBAN: ES19 1465 0110 6160 0045 1019
Código BIC/SWIFT: INGDESMXXX

PARA MÁS INFORMACIÓN

- ESTRELLA GABRIEL tel.: 915 50 15 50 mail: estrellagabriel@equipoteam.es
- EUGENIA ROZAS tel.: 915 50 15 50 mail: eugeniarozas@laboratoriodeanalissensorial.com
- ENRIQUE FERNÁNDEZ tel.: 630 099 610 mail: enrique@plataformadigital.es

Reconocido por:



MUESTRA 1

Nombre de la muestra

<p>Especificación <input type="text"/></p> <p>Categoría <input type="text"/></p> <p>Tipo de UVAS <input type="text"/></p>	<p>Añada <input type="text"/></p> <p>Precio en origen <input type="text"/></p> <p>Color <input type="text"/></p>
---	--

MUESTRA 2

Nombre de la muestra

<p>Especificación <input type="text"/></p> <p>Categoría <input type="text"/></p> <p>Tipo de UVAS <input type="text"/></p>	<p>Añada <input type="text"/></p> <p>Precio en origen <input type="text"/></p> <p>Color <input type="text"/></p>
---	--

MUESTRA 3

Nombre de la muestra

<p>Especificación <input type="text"/></p> <p>Categoría <input type="text"/></p> <p>Tipo de UVAS <input type="text"/></p>	<p>Añada <input type="text"/></p> <p>Precio en origen <input type="text"/></p> <p>Color <input type="text"/></p>
---	--

MUESTRA 4

Nombre de la muestra

<p>Especificación <input type="text"/></p> <p>Categoría <input type="text"/></p> <p>Tipo de UVAS <input type="text"/></p>	<p>Añada <input type="text"/></p> <p>Precio en origen <input type="text"/></p> <p>Color <input type="text"/></p>
---	--

MUESTRA 5

Nombre de la muestra

<p>Especificación <input type="text"/></p> <p>Categoría <input type="text"/></p> <p>Tipo de UVAS <input type="text"/></p>	<p>Añada <input type="text"/></p> <p>Precio en origen <input type="text"/></p> <p>Color <input type="text"/></p>
---	--

Reconocido por:



MUESTRA 6

Nombre de la muestra

<p>Especificación</p> <input type="text"/>	<p>Añada</p> <input type="text"/>
<p>Categoría</p> <input type="text"/>	<p>Precio en origen</p> <input type="text"/>
<p>Tipo de UVAS</p> <input type="text"/>	<p>Color</p> <input type="text"/>

MUESTRA 7

Nombre de la muestra

<p>Especificación</p> <input type="text"/>	<p>Añada</p> <input type="text"/>
<p>Categoría</p> <input type="text"/>	<p>Precio en origen</p> <input type="text"/>
<p>Tipo de UVAS</p> <input type="text"/>	<p>Color</p> <input type="text"/>

MUESTRA 8

Nombre de la muestra

<p>Especificación</p> <input type="text"/>	<p>Añada</p> <input type="text"/>
<p>Categoría</p> <input type="text"/>	<p>Precio en origen</p> <input type="text"/>
<p>Tipo de UVAS</p> <input type="text"/>	<p>Color</p> <input type="text"/>

MUESTRA 9

Nombre de la muestra

<p>Especificación</p> <input type="text"/>	<p>Añada</p> <input type="text"/>
<p>Categoría</p> <input type="text"/>	<p>Precio en origen</p> <input type="text"/>
<p>Tipo de UVAS</p> <input type="text"/>	<p>Color</p> <input type="text"/>

MUESTRA 10

Nombre de la muestra

<p>Especificación</p> <input type="text"/>	<p>Añada</p> <input type="text"/>
<p>Categoría</p> <input type="text"/>	<p>Precio en origen</p> <input type="text"/>
<p>Tipo de UVAS</p> <input type="text"/>	<p>Color</p> <input type="text"/>

Reconocido por:



MUESTRA 11

Nombre de la muestra

<p>Especificación <input type="text"/></p> <p>Categoría <input type="text"/></p> <p>Tipo de UVAS <input type="text"/></p>	<p>Añada <input type="text"/></p> <p>Precio en origen <input type="text"/></p> <p>Color <input type="text"/></p>
---	--

MUESTRA 12

Nombre de la muestra

<p>Especificación <input type="text"/></p> <p>Categoría <input type="text"/></p> <p>Tipo de UVAS <input type="text"/></p>	<p>Añada <input type="text"/></p> <p>Precio en origen <input type="text"/></p> <p>Color <input type="text"/></p>
---	--

MUESTRA 13

Nombre de la muestra

<p>Especificación <input type="text"/></p> <p>Categoría <input type="text"/></p> <p>Tipo de UVAS <input type="text"/></p>	<p>Añada <input type="text"/></p> <p>Precio en origen <input type="text"/></p> <p>Color <input type="text"/></p>
---	--

MUESTRA 14

Nombre de la muestra

<p>Especificación <input type="text"/></p> <p>Categoría <input type="text"/></p> <p>Tipo de UVAS <input type="text"/></p>	<p>Añada <input type="text"/></p> <p>Precio en origen <input type="text"/></p> <p>Color <input type="text"/></p>
---	--

MUESTRA 15

Nombre de la muestra

<p>Especificación <input type="text"/></p> <p>Categoría <input type="text"/></p> <p>Tipo de UVAS <input type="text"/></p>	<p>Añada <input type="text"/></p> <p>Precio en origen <input type="text"/></p> <p>Color <input type="text"/></p>
---	--

Reconocido por:



VINOS ADMITIDOS A CONCURSO

Podrán inscribirse en el concurso todos los vinos que al servirlos en copa no se presenten como vinos tranquilos y presenten espuma y o burbujas producidas por la presencia de CO₂ endógeno o exógeno.

CATEGORIAS

Cada producto competirá en su grupo de acuerdo con las siguientes categorías:

Categoría I - Vinos Blancos de variedades no aromáticas

- **Grupo I.A - Vinos espumosos** (con sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bar a 20°C)
 - Subgrupo I.A.1 vinos espumosos que contienen como máximo 12 g/L de azúcares (+/- 3 g/L)
 - Subgrupo I.A.2 vinos espumosos que contienen de 12,1 g/L a 32 g/L de azúcares (+/- 3 g/L)
 - Subgrupo I.A.3 vinos espumosos que contienen de 32 g/L a 50 g/L de azúcares
 - Subgrupo I.A.4 vinos espumosos que contienen más de 50 g/L de azúcares
- **Grupo II.B - Vinos de aguja** (con sobrepresión de gas carbónico entre 0,5 y 2,5 bar a 20°C)
 - Subgrupo I.B.1 vinos que contienen como máximo 4 g/L de azúcares
 - Subgrupo I.B.2 vinos que contienen más de 4 g/L de azúcares

Categoría II - Vinos Rosados

- **Grupo II.A - Vinos espumosos** (con sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bar a 20°C)
 - Subgrupo II.A.1 vinos espumosos que contienen como máximo 12 g/L de azúcares (+/- 3 g/L)
 - Subgrupo II.A.2 vinos espumosos que contienen de 12,1 g/L a 32 g/L de azúcares (+/- 3 g/L)
 - Subgrupo II.A.3 vinos espumosos que contienen de 32 g/L a 50 g/L de azúcares
 - Subgrupo II.A.4 vinos espumosos que contienen más de 50 g/L de azúcares
- **Grupo II.B - Vinos de aguja** (con sobrepresión de gas carbónico entre 0,5 y 2,5 bar a 20°C)
 - Subgrupo II.B.1 vinos que contienen como máximo 4 g/L de azúcares
 - Subgrupo II.B.2 vinos que contienen más de 4 g/L de azúcares

Categoría III - Vinos Tintos

- **Grupo III.A - Vinos espumosos** (con sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bar a 20°C)
- **Grupo III.B – Vinos de aguja** (con sobrepresión de gas carbónico entre 0,5 y 2,5 bar a 20°C)
 - Subgrupo III.B.1 vinos que contienen como máximo 4 g/L de azúcares
 - Subgrupo III.B.2 vinos que contienen más de 4 g/L de azúcares

Categoría IV - Vinos de variedades aromáticas

- **Grupo IV.A - Vinos espumosos** (con sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bar a 20°C)
 - Subgrupo IV.A.1 vinos espumosos que contienen como máximo 12 g/L de azúcares (+/- 3 g/L)
 - Subgrupo IV.A.2 vinos espumosos que contienen de 12,1 g/L a 32 g/L de azúcares (+/- 3 g/L)
 - Subgrupo IV.A.3 vinos espumosos que contienen de 32 g/L a 50 g/L de azúcares
 - Subgrupo IV.A.4 vinos espumosos que contienen más de 50 g/L de azúcares
 - **Grupo IV.B – Vinos de aguja** (con sobrepresión de gas carbónico entre 0,5 y 2,5 bar a 20°C)
 - Subgrupo IV.B.1 vinos que contienen como máximo 4 g/L de azúcares
 - Subgrupo IV.B.2 vinos que contienen más de 4 g/L de azúcares
-

Conforme al documento firmado en Zagreb el 3 de julio de 2009 por el Secretario de la Asamblea General de la OIV D. Federico Castellucci

Reconocido por:

