

**Brut Experience 2020**  
Concurso Internacional de Espumantes  
Ficha de Inscrição



**DADOS DO PRODUTOR**

Empresa: \_\_\_\_\_ NIF: \_\_\_\_\_

Morada: \_\_\_\_\_

Código Postal: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ Localidade: \_\_\_\_\_ País: \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_ Telefone: \_\_\_\_\_

**ESPUMANTE 1:**

Marca do espumante \_\_\_\_\_

Tempo de estágio sobre borras antes do dégorgement \_\_\_\_\_

Data de dégorgement (AAAAMM) \_\_\_\_\_ Cor \_\_\_\_\_

Código Lote \_\_\_\_\_ Ano (s) de colheita \_\_\_\_\_

Castas \_\_\_\_\_

Região de Origem e respectiva denominação ou indicação de proveniência geográfica, se for caso disso \_\_\_\_\_

Teor em açúcares expresso em glucose + frutose (g/l) \_\_\_\_\_ Indicação da pressão interior da garrafa a 20°C (bares) \_\_\_\_\_ Volume alcoólico a 20°C (%) \_\_\_\_\_ Acidez total (meq/l) \_\_\_\_\_ Acidez volátil (meq/l) \_\_\_\_\_ Dióxido de enxofre (SO<sub>2</sub>) total (mg/l) \_\_\_\_\_ Dióxido de enxofre (SO<sub>2</sub>) livre (mg/l) \_\_\_\_\_

**ESPUMANTE 2:**

Marca do espumante \_\_\_\_\_

Tempo de estágio sobre borras antes do dégorgement \_\_\_\_\_

Data de dégorgement (AAAAMM) \_\_\_\_\_ Cor \_\_\_\_\_

Código Lote \_\_\_\_\_ Ano (s) de colheita \_\_\_\_\_

Castas \_\_\_\_\_

Região de Origem e respectiva denominação ou indicação de proveniência geográfica, se for caso disso \_\_\_\_\_

Teor em açúcares expresso em glucose + frutose (g/l) \_\_\_\_\_ Indicação da pressão interior da garrafa a 20°C (bares) \_\_\_\_\_ Volume alcoólico a 20°C (%) \_\_\_\_\_ Acidez total (meq/l) \_\_\_\_\_ Acidez volátil (meq/l) \_\_\_\_\_ Dióxido de enxofre (SO<sub>2</sub>) total (mg/l) \_\_\_\_\_ Dióxido de enxofre (SO<sub>2</sub>) livre (mg/l) \_\_\_\_\_

**ESPUMANTE 3:**

Marca do espumante \_\_\_\_\_

Tempo de estágio sobre borras antes do dégorgement \_\_\_\_\_

Data de dégorgement (AAAAMM) \_\_\_\_\_ Cor \_\_\_\_\_

Código Lote \_\_\_\_\_ Ano (s) de colheita \_\_\_\_\_

Castas \_\_\_\_\_

Região de Origem e respectiva denominação ou indicação de proveniência geográfica, se for caso disso \_\_\_\_\_

Teor em açúcares expresso em glucose + frutose (g/l) \_\_\_\_\_ Indicação da pressão interior da garrafa a 20°C (bares) \_\_\_\_\_ Volume alcoólico a 20°C (%) \_\_\_\_\_ Acidez total (meq/l) \_\_\_\_\_ Acidez volátil (meq/l) \_\_\_\_\_ Dióxido de enxofre (SO<sub>2</sub>) total (mg/l) \_\_\_\_\_ Dióxido de enxofre (SO<sub>2</sub>) livre (mg/l) \_\_\_\_\_

**ESPUMANTE 4:**

Marca do espumante \_\_\_\_\_

Tempo de estágio sobre borras antes do dégorgement \_\_\_\_\_

Data de dégorgement (AAAAMM) \_\_\_\_\_ Cor \_\_\_\_\_

Código Lote \_\_\_\_\_ Ano (s) de colheita \_\_\_\_\_

Castas \_\_\_\_\_

Região de Origem e respectiva denominação ou indicação de proveniência geográfica, se for caso disso \_\_\_\_\_

Teor em açúcares expresso em glucose + frutose (g/l) \_\_\_\_\_ Indicação da pressão interior da garrafa a 20°C (bares) \_\_\_\_\_ Volume alcoólico a 20°C (%) \_\_\_\_\_ Acidez total (meq/l) \_\_\_\_\_ Acidez volátil (meq/l) \_\_\_\_\_ Dióxido de enxofre (SO<sub>2</sub>) total (mg/l) \_\_\_\_\_ Dióxido de enxofre (SO<sub>2</sub>) livre (mg/l) \_\_\_\_\_**ESPUMANTE 5:**

Marca do espumante \_\_\_\_\_

Tempo de estágio sobre borras antes do dégorgement \_\_\_\_\_

Data de dégorgement (AAAAMM) \_\_\_\_\_ Cor \_\_\_\_\_

Código Lote \_\_\_\_\_ Ano (s) de colheita \_\_\_\_\_

Castas \_\_\_\_\_

Região de Origem e respectiva denominação ou indicação de proveniência geográfica, se for caso disso \_\_\_\_\_

Teor em açúcares expresso em glucose + frutose (g/l) \_\_\_\_\_ Indicação da pressão interior da garrafa a 20°C (bares) \_\_\_\_\_ Volume alcoólico a 20°C (%) \_\_\_\_\_ Acidez total (meq/l) \_\_\_\_\_ Acidez volátil (meq/l) \_\_\_\_\_ Dióxido de enxofre (SO<sub>2</sub>) total (mg/l) \_\_\_\_\_ Dióxido de enxofre (SO<sub>2</sub>) livre (mg/l) \_\_\_\_\_**INSCRIÇÃO**As inscrições estão abertas a partir **de 6 de Janeiro a 30 de Abril de 2020.**

O concorrente deve liquidar, no ato da inscrição, o pagamento de 30 euros acrescidos de IVA à taxa legal em vigor. Por cada amostra a concurso deve também liquidar, no ato da inscrição, 50 euros na 1ª fase de inscrições (Até 31 de Março) ou 60 euros (Até 30 Abril) na 2ª fase de inscrições, valores acrescidos de IVA à taxa legal em vigor.

No acto da inscrição, e por cada vinho apresentado a concurso, devem ser enviadas, até ao dia **7 de Maio de 2020**, pelo menos 4 amostras de 75cl para:

**Holliday Inn Lisboa Continental**

A/C Dina Pereira – Brut Experience

Rua Laura Alves, 9,

1069-169 Lisboa

A organização reserva-se ao direito de não aceitar a inscrição caso não seja acompanhada do respectivo pagamento. O envio desta ficha de inscrição devidamente assinada implica a aceitação do regulamento do concurso.

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Data

\_\_\_\_\_

Assinatura e carimbo