

Brut Experience 2023
Concurso Internacional de Espumantes
Ficha de Inscrição



DADOS DO PRODUTOR

Empresa: _____ NIF: _____

Morada: _____

Código Postal: _____ - _____ Localidade: _____ País: _____

Email: _____ Telefone: _____

ESPUMANTE 1:

Marca do espumante _____

Nº Garrafas Produzidas _____ Método de Produção _____

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 (g/l) _____ Acidez volátil (g/l) _____ Dióxido de enxofre (SO₂) total (mg/l) _____ Dióxido de enxofre (SO₂) livre (mg/l) _____

ESPUMANTE 2:

Marca do espumante _____

Nº Garrafas Produzidas _____ Método de Produção _____

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 (g/l) _____ Acidez volátil (g/l) _____ Dióxido de enxofre (SO₂) total (mg/l) _____ Dióxido de enxofre (SO₂) livre (mg/l) _____

ESPUMANTE 3:

Marca do espumante _____

Nº Garrafas Produzidas _____ Método de Produção _____

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 (g/l)_____Acidez volátil (g/l)_____ Dióxido de enxofre (SO2) total (mg/l)_____ Dióxido de enxofre (SO2) livre (mg/l)_____

ESPUMANTE 4:

Marca do espumante_____

Nº Garrafas Produzidas _____ Método de Produção _____

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 (g/l)_____Acidez volátil (g/l)_____ Dióxido de enxofre (SO2) total (mg/l)_____ Dióxido de enxofre (SO2) livre (mg/l)_____

ESPUMANTE 5:

Marca do espumante_____

Nº Garrafas Produzidas _____ Método de Produção _____

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 (g/l)_____Acidez volátil (g/l)_____ Dióxido de enxofre (SO2) total (mg/l)_____ Dióxido de enxofre (SO2) livre (mg/l)_____

INSCRIÇÃO

As inscrições estão abertas **até 30 de Junho de 2023**. O concorrente deve liquidar, no ato da inscrição, o pagamento de 35 euros acrescidos de IVA à taxa legal em vigor. Por cada amostra a concurso deve também liquidar, no ato da inscrição, 70 euros na 1ª fase de inscrições (Até 30 de Abril) ou 90 euros na 2ª fase de inscrições (até 30 de Junho), valores acrescidos de IVA à taxa legal em vigor. No acto da inscrição, e por cada vinho apresentado a concurso, devem chegar 3 amostras de 75cl, entre **1 Junho e 7 de Julho de 2023**. A morada para envio das amostras é:

Holiday Inn Lisbon Continental

A/C 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