

Brut Experience 2024
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 29 de Junho de 2024**. O concorrente deve liquidar, no ato da inscrição, o pagamento de 35€ acrescidos de IVA à taxa legal em vigor. Por cada amostra a concurso deve também liquidar, no ato da inscrição, 90€ na 1ª fase de inscrições (Até 30 de Abril) ou 120€ na 2ª fase de inscrições (até 29 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, a serem entregues a partir do mês de Maio, na seguinte morada:

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