

Brut Experience 2026

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 (capacidade de 0,75l) em stock _____ 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 _____

Para vinhos Ano e/ou Casta - **anexo de documento comprovativo de Aprovação LAC** (Lote Ano Casta) extraído do Sistema de Informação da Vinha e do Vinho (SIVV).

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) _____

Rotulagem provisória? SIM/ NÃO (se sim, ver nota abaixo)

ESPUMANTE 2:

Marca do espumante _____

Nº Garrafas (capacidade de 0,75l) em stock _____ 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 _____

Para vinhos Ano e/ou Casta - **anexo de documento comprovativo de Aprovação LAC** (Lote Ano Casta) extraído do Sistema de Informação da Vinha e do Vinho (SIVV).

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) _____

Rotulagem provisória? SIM/ NÃO (se sim, ver nota abaixo)

ESPUMANTE 3:

Marca do espumante _____

Nº Garrafas (capacidade de 0,75l) em stock _____ 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 _____

Para vinhos Ano e/ou Casta - **anexo de documento comprovativo de Aprovação LAC** (Lote Ano Casta) extraído do Sistema de Informação da Vinha e do Vinho (SIVV).

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) _____

Rotulagem provisória? SIM/ NÃO (se sim, ver nota abaixo)

ESPUMANTE 4:

Marca do espumante _____

Nº Garrafas (capacidade de 0,75l) em stock _____ 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 _____

Para vinhos Ano e/ou Casta - **anexo de documento comprovativo de Aprovação LAC** (Lote Ano Casta) extraído do Sistema de Informação da Vinha e do Vinho (SIVV).

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) _____

Rotulagem provisória? SIM/ NÃO (se sim, ver nota abaixo)

ESPUMANTE 5:

Marca do espumante _____

Nº Garrafas (capacidade de 0,75l) em stock _____ 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 _____

Para vinhos Ano e/ou Casta - **anexo de documento comprovativo de Aprovação LAC** (Lote Ano Casta) extraído do Sistema de Informação da Vinha e do Vinho (SIVV).

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) _____

Rotulagem provisória? SIM/ NÃO (se sim, ver nota abaixo)

Para vinhos certificados DO/IG, **que não possuam a rotulagem definitiva:**

- 1) Documento comprovativo de certificação da Entidade Certificadora ao Lote a concurso;
- 2) Comprovativo de aprovação da rotulagem pela entidade certificadora e respetiva maquete aprovada, com imagem a cores.

INSCRIÇÃO

As inscrições estão abertas **até 26 de junho de 2026**. O concorrente deve liquidar, no ato da inscrição, o pagamento de 45€ acrescidos de IVA à taxa legal em vigor. Por cada amostra a concurso deve também liquidar, no ato da inscrição, 95€ na 1ª fase de inscrições (Até 30 de Abril) ou 125€ na 2ª fase de inscrições (até 26 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 entre 1 de Maio e 26 de Junho 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