

Brut Experience 2026

9º Concurso internacional de cavas e espumosos

Ficha de Inscripción



DATOS DEL PRODUCTOR

Empresa: _____ NIF: _____

Dirección: _____

Código Postal: _____ - _____ Localidad: _____ País: _____

Correo electrónico: _____ Teléfono: _____

ESPUMOSO 1:

Marca del espumoso _____

Número de botellas producidas _____ Método de producción _____

Tiempo de crianza sobre lías antes del degüelle _____

Fecha de degüelle (AAAAMM) _____ Color _____

Código Lote _____ Año (s) de cosecha _____

Castas _____

Región de origen y respectiva denominación o indicación de proveniencia geográfica, si procede _____

Grado de azúcar expresado en glucosa + fructosa (g/l) _____ (g/l) _____ Indicación de la presión interior de la botella a 20°C (bares) _____ Volumen alcohólico a 20°C (%) _____ Acidez total (meq/l) _____ Acidez volátil (meq/l) _____ Dióxido de azufre (SO₂) total (mg/l) _____ Dióxido de azufre (SO₂) libre (mg/l) _____

ESPUMOSO 2:

Marca del espumoso _____

Número de botellas producidas _____ Método de producción _____

Tiempo de crianza sobre lías antes del degüelle _____

Fecha de degüelle (AAAAMM) _____ Color _____

Código Lote _____ Año (s) de cosecha _____

Castas _____

Región de origen y respectiva denominación o indicación de proveniencia geográfica, si procede _____

Grado de azúcar expresado en glucosa + fructosa (g/l) _____ (g/l) _____ Indicación de la presión interior de la botella a 20°C (bares) _____ Volumen alcohólico a 20°C (%) _____ Acidez total (meq/l) _____ Acidez volátil (meq/l) _____ Dióxido de azufre (SO₂) total (mg/l) _____ Dióxido de azufre (SO₂) libre (mg/l) _____

ESPUMOSO 3:

Marca del espumoso _____

Número de botellas producidas _____ Método de producción _____

Tiempo de crianza sobre lías antes del degüelle _____

Fecha de degüelle (AAAAMM) _____ Color _____

Código Lote _____ Año (s) de cosecha _____

Castas _____

Región de origen y respectiva denominación o indicación de proveniencia geográfica, si procede _____

Grado de azúcar expresado en glucosa + fructosa (g/l) _____ (g/l) _____ Indicación de la presión interior de la botella a 20°C (bares) _____ Volumen alcohólico a 20°C (%) _____ Acidez total (meq/l) _____ Acidez volátil (meq/l) _____ Dióxido de azufre (SO₂) total (mg/l) _____ Dióxido de azufre (SO₂) libre (mg/l) _____

ESPUMOSO 4:

Marca del espumoso _____
Número de botellas producidas _____ Método de producción _____
Tiempo de crianza sobre lías antes del degüelle _____
Fecha de degüelle (AAAAMM) _____ Color _____
Código Lote _____ Año (s) de cosecha _____
Castas _____
Región de origen y respectiva denominación o indicación de proveniencia geográfica, si procede _____
Grado de azúcar expresado en glucosa + fructosa (g/l) _____ (g/l) _____ Indicación de la presión interior de la botella a 20°C (bares) _____ Volumen alcohólico a 20°C (%) _____ Acidez total (meq/l) _____ Acidez volátil (meq/l) _____ Dióxido de azufre (SO₂) total (mg/l) _____ Dióxido de azufre (SO₂) libre (mg/l) _____

ESPUMOSO5:

Marca del espumoso _____
Número de botellas producidas _____ Método de producción _____
Tiempo de crianza sobre lías antes del degüelle _____
Fecha de degüelle (AAAAMM) _____ Color _____
Código Lote _____ Año (s) de cosecha _____
Castas _____
Región de origen y respectiva denominación o indicación de proveniencia geográfica, si procede _____
Grado de azúcar expresado en glucosa + fructosa (g/l) _____ (g/l) _____ Indicación de la presión interior de la botella a 20°C (bares) _____ Volumen alcohólico a 20°C (%) _____ Acidez total (meq/l) _____ Acidez volátil (meq/l) _____ Dióxido de azufre (SO₂) total (mg/l) _____ Dióxido de azufre (SO₂) libre (mg/l) _____

INSCRIPCIÓN

Las inscripciones están abiertas hasta **26 de Junio de 2025**.

El concursante debe efectuar, en el acto de la inscripción, el pago de 45 euros más IVA a la tasa legal en vigor (23%). Por cada muestra a concurso debe abonar también, al mismo tiempo, 95 euros más IVA (hasta el 30 de abril) o 125 euros más IVA (hasta el 26 de junio).

Asimismo, y por cada vino presentado a concurso, deben enviarse, de 2 de mayo a 26 de junio, por lo menos **3 muestras de 75cl** a:

Holliday Inn Lisboa Continental

A/C Brut Experience
Rua Laura Alves, 9
1069-169 Lisboa
PORTUGAL

La organización se reserva el derecho de no aceptar la inscripción si no se adjunta el respectivo comprobante de pago. El envío de esta ficha de inscripción debidamente firmada implica la aceptación del reglamento del concurso.

____/____/____
Fecha

Firma y sello