



**VII CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS  
“GALA DEL VINO ECUADOR”  
Quito, 27-28 de Septiembre de 2024**

Bodega o Importador \_\_\_\_\_

Responsable \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_

País \_\_\_\_\_

Correo Electrónico \_\_\_\_\_

**MUESTRAS ENVIADAS**

1) \_\_\_\_\_

2) \_\_\_\_\_

3) \_\_\_\_\_

4) \_\_\_\_\_

5) \_\_\_\_\_

6) \_\_\_\_\_

7) \_\_\_\_\_

8) \_\_\_\_\_

9) \_\_\_\_\_

10) \_\_\_\_\_

11) \_\_\_\_\_

12) \_\_\_\_\_

13) \_\_\_\_\_

## VII CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS “GALA DEL VINO ECUADOR”

### MUESTRAS ENVIADAS (continuación)

14) \_\_\_\_\_

15) \_\_\_\_\_

16) \_\_\_\_\_

17) \_\_\_\_\_

18) \_\_\_\_\_

19) \_\_\_\_\_

20) \_\_\_\_\_

21) \_\_\_\_\_

22) \_\_\_\_\_

23) \_\_\_\_\_

24) \_\_\_\_\_

25) \_\_\_\_\_

**(Puede anexar más muestras si lo desea)**

Quien suscribe.....

Certifica haber tomado conocimiento de los reglamentos y modalidades del Concurso y acepta conformarse a los mismos.

### Aranceles

1 muestra ----- U\$S 120 + iva

2 muestras-----U\$S 100 c/u + iva

3 muestras-----U\$S 80 c/u + iva

4 a 6 muestras----U\$S 70 c/u + iva

7 muestras o +----U\$S 350 + iva Promoción especial (independientemente de la cantidad de muestras presentadas)

**Recepción de muestras:** Desde el **19-08-2024 al 16-09-2024** en las oficinas de la Cofradía del Vino. Calle Juan de Dios Martínez N36-245 y Carlos Julio Arosemena. Tel.(593)02-2922609//2262597.

**Premiación:** 2 de Octubre de 2024 durante la Gala del Vino 2024

Fecha \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

**FICHA DE INSCRIPCION DEL PRODUCTO**  
**(Completar 1 por producto)**

**Tipo de Producto (categoría-Ver Anexo 1)** \_\_\_\_\_

**Marca Comercial:** \_\_\_\_\_

**Año:** \_\_\_\_\_

**Variedad / Variedades:** \_\_\_\_\_

**Denominación de Origen:** \_\_\_\_\_

**Estuvo en contacto con madera: SI..... No.....**

**Región:** \_\_\_\_\_

**País:** \_\_\_\_\_

**Productor:** \_\_\_\_\_

**Precio de Venta Retail (minorista) en Ecuador con iva incluido:**

**Datos Analíticos (\*)**

**Alcohol en Vol% a 20C :** \_\_\_\_\_

**Azúcares Reductores en g/l:** \_\_\_\_\_

**Acidez Total en Tartárico: g/l** \_\_\_\_\_

**Acidez Volátil en Acético g/lt** \_\_\_\_\_

**SO2 Total mg/l** \_\_\_\_\_

**SO2 Libre mg/l** \_\_\_\_\_

**(\*) Puede acompañar copia del Certificado de análisis de la muestra**

**Fecha** \_\_\_\_\_ **Firma** \_\_\_\_\_

## **Anexo I**

### **Categoría 1: Vinos Blancos Tranquilos**

- 1.1 Vinos Blancos de las añadas 2022 en adelante
- 1.2 Vinos Blancos de añadas anteriores o mezcla de añadas
- 1.3 Vinos Blancos Fermentados o envejecidos en Madera

### **Categoría 2: Vinos Rosados Tranquilos**

- 2.1 Rosados de añadas 2022 en adelante
- 2.2 Rosados de añadas anteriores o mezcla

### **Categoría 3: Vinos Tintos Tranquilos**

- 3.1 Tintos de añadas 2022 en adelante
- 3.2 Tintos de añadas 2019-2020-2021
- 3.3 Tintos de añadas anteriores
- 3.4 Tintos mezcla de diferentes añadas

### **Categoría 4: Vinos efervescentes**

- 4.1 Vinos de aguja con una presión mínima de 0.5 a 2.5 bars a 20° c.
- 4.2 Vinos espumantes naturales con una presión mínima de 2,5 bars a 20° c.

### **Categoría 5: Vinos Especiales**

- 5.1 Vinos bajo velo (jerez fino, manzanilla, etc)
- 5.2 Vinos naturalmente dulces, vinos de hielo, vinos de licor y mistelas
- 5.3 Vinos Blancos con maceración (naranja/o –ámbar-brisados)

**En todos los casos se configurarán subgrupos en función del tenor azucarino y la presión en gas carbónico, conforme a lo establecido en la Norma de Concursos Internacionales de Vinos de la OIV Edición 2022**