



Ficha Técnica das Amostras

Nome da empresa/estande que estará na feira: _____

Vinho 1

Categoria da premiação da amostra (1 à 10, conforme abaixo):

1. Espumante Brasileiro Brut (até 15gr/l residual)
2. Espumante Brasileiro Doce (acima de 15gr/l residual)
3. Espumante Importado
4. Branco Brasileiro
5. Branco Importado
6. Rosé
7. Tinto Brasileiro
8. Tinto Importado Novo Mundo
9. Tinto Importado Velho Mundo
10. Vinho de Sobremesa (Fortificados ou Colheita Tardia)

Nome Vinícola

Nome Rótulo

Safra

Variedades viníferas e suas proporções: _____

Tamanho do vinhedo (próprio e de terceiros - citar cada um separadamente):

Idade média do vinhedo: _____

Enólogo responsável: _____

Forma de produção (se espumante mencionar método e vinhos tranquilos mencionar recipientes utilizados na vinificação e amadurecimento - tipo de material e tempo):



Wine
SOUTH AMERICA

25 A 27 SET 2019
BENTO GONÇALVES - RS - BRASIL

WINESA.COM.BR

Açúcar residual: _____

Teor alcoólico: _____

PH: _____

Preço médio da garrafa 750ml. ao consumidor final (no Estado sede da empresa - citar): _____

Registro junto ao M.A.P.A.: _____

Comentário adicional (livre para adicionar qualquer informação que julgar relevante):

WINE SOUTH AMERICA
AWARDS

10 STAR
WINES

Promoção e Realização



PRAZERES DA
MESA
associação à gastronomia

Apoio





Ficha Técnica das Amostras

Nome da empresa/estande que estará na feira: _____

Vinho 2

Categoria da premiação da amostra (1 à 10, conforme abaixo):

1. Espumante Brasileiro Brut (até 15gr/l residual)
2. Espumante Brasileiro Doce (acima de 15gr/l residual)
3. Espumante Importado
4. Branco Brasileiro
5. Branco Importado
6. Rosé
7. Tinto Brasileiro
8. Tinto Importado Novo Mundo
9. Tinto Importado Velho Mundo
10. Vinho de Sobremesa (Fortificados ou Colheita Tardia)

Nome Vinícola

Nome Rótulo

Safra

Variedades viníferas e suas proporções: _____

Tamanho do vinhedo (próprio e de terceiros - citar cada um separadamente):

Idade média do vinhedo: _____

Enólogo responsável: _____

Forma de produção (se espumante mencionar método e vinhos tranquilos mencionar recipientes utilizados na vinificação e amadurecimento - tipo de material e tempo):



Wine
SOUTH AMERICA

25 A 27 SET 2019
BENTO GONÇALVES - RS - BRASIL

WINESA.COM.BR

Açúcar residual: _____

Teor alcoólico: _____

PH: _____

Preço médio da garrafa 750ml. ao consumidor final (no Estado sede da empresa - citar): _____

Registro junto ao M.A.P.A.: _____

Comentário adicional (livre para adicionar qualquer informação que julgar relevante):

WINE SOUTH AMERICA
AWARDS

10 STAR
WINES

Promoção e Realização



EMPRESA DO GRUPO
veronafiere

PRAZERES DA
MESA
associação à gastronomia

Apoio

