

CONCURSO VINOS COSECHEROS



18 DE JUNIO DE 2023

**IX CONCURSO DE VINOS
COSECHEROS.
"VINOS CON HISTORIA"**



BASES:

PRIMERA:

Se podrán presentar al concurso los vinos del año y vinos con envejecimiento en bodega producido y elaborado de forma artesanal en las localidades que se encuentran bajo el ámbito de la D.O Arlanza en Burgos y Palencia.

SEGUNDA:

La inscripción es gratuita y se podrán formalizar dejando datos personales, de contacto y vino a presentar en la Oficina de Turismo de Covarrubias Tfno. 947 406 461 o al email: turismocovarrubias@diputaciondeburgos.net desde el 13 al 17 de junio a las 14h.

TERCERA:

Queda excluida la participación de los vinos denominados "de la tierra" o con denominación de Origen.

CUARTA:

Sólo se admitirá una inscripción por productor, pudiendo el mismo presentar un vino por cada categoría.

QUINTA:

Existen dos categorías:

- Vino tinto.
- Vino Rosado.

SÉXTA:

Las muestras se recogerán el sábado 17 de junio en la Oficina de Turismo de Covarrubias desde las 10h a 14h y de 16h hasta las 17h 30'.

El productor deberá facilitar botellas tipo "bordolesa", de $\frac{3}{4}$ de capacidad, debidamente taponadas. Se aportarán dos botellas por cada categoría a la que el vinatero opte.



Cada botella debe contar con una etiqueta identificativa en la que aparezcan los datos del participante, que deben coincidir con los aportados en el momento de la inscripción. Posteriormente la organización asignará un número a cada muestra con el fin de que los catadores desconozcan la procedencia de las mismas.

SÉPTIMA:

El comité organizador estará compuesto por el Centro de Iniciativas Turísticas de Covarrubias, en colaboración con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Arlanza.

OCTAVA:

Para poder llevar a cabo el concurso en cada una de las categorías es imprescindible la concurrencia mínima de tres participantes, quedando desierto el premio si no se cumple este requisito.

NOVENA:

La organización rechazará las muestras de vino que no cumplan con las bases establecidas.

DÉCIMA:

El día 19 de septiembre a las 11 horas tendrá lugar el descorchado y cata de vinos. Dependiendo del número de participantes la organización podrá realizar una preselección en lugar y fecha que se determinen al efecto.

DÉCIMO PRIMERA:

La cata de vinos será pública y se realizará por el método de cata denominado “cata ciega” valorando aspectos como el olor, color, sabor, en nariz y boca, así como el lagrimeo de los caldos.

DÉCIMO SEGUNDA:

El comité de cata estará formado por catadores de los sectores de hostelería, consumidores, técnicos y viticultores. Este comité será el responsable de calificar las muestras presentadas siguiendo los aspectos comentados en el punto anterior.

DÉCIMO TERCERA:

Se concederán dos premios por categoría, tinto y rosado, a los vinos que en la cata obtengan la mejor calificación.



DÉCIMO CUARTA:

Categoría.

TINTO

1º.- Regalo y Diploma

2º.- Diploma

ROSADO

1º.- Regalo y Diploma

2º.- Diploma

DÉCIMO QUINTA:

La inscripción en el concurso de Vinos Cosecheros implica la aceptación de las bases del mismo.

Organiza: Centro de Iniciativas Turísticas de Covarrubias.