



Formulario de Inscripción

Un formulario por producto presentado

Disponible en la página www.concoursmondial.com

Se acepta fotocopia de este formulario

Espacio reservado a la organización

E V
N° R.

Producto (Descripción y mención sobre la etiqueta)

Marca completa
(Nombre del vino y/o cuvée tal cual esté indicado en la etiqueta)

Cosecha País

Región

Denominación de Origen

Vino importado en Bélgica: Sí No (Información confidencial que no será difundida sin su expresa autorización)

Tipo de Producto

Código de la Categoría elegida

Rosado Tinto Blanco Espumoso Vino Generoso Vino de frutas Espirituoso

Tipo de Producto (Únicamente para bebidas espirituosas)

Características del producto

Crianza en Roble

Sí No

Seco Semi Seco Vino dulce

Vino de guarda Vino orgánico

Precio de venta por botella al salir de la bodega

Inferior a 5 € Entre 20,00 € y 35,00 €
 Entre 5 € y 12,50 € Superior a 35,00 €
 Entre 12,50 € y 20,00 €

Existencias disponibles a la venta

..... Botellas
..... Litros

Constitución química (Anexar copia del certificado de análisis expedido por un laboratorio competente, en conformidad con las leyes vigentes en el país de origen)

Tasa de alcohol adquirido
(% alc. vol.)

.....

Azúcares residuales (g/L)

.....

Presión CO2 (atm. a 10° C)
(Únicamente para vinos espumosos)

.....

Completar únicamente si los datos difieren de los del DOSSIER CLIENTE

Igual que en el DOSSIER CLIENTE Productor Negociante Distribuidor

Empresa

Nombre del Responsable

Dirección

Código Postal Ciudad

País Teléfono Fax

Email Página web



Por favor coloque una etiqueta del producto presentado en el recuadro de abajo. Si se tratara de una botella grabada (serigrafiada) adjunte foto de la botella.

EXTRACTO DE LOS REGLAMENTOS U.E. :

El concurso está abierto a todos los vinos, vinos especiales y mistelas conformes a las definiciones del «Código Internacional de Prácticas Enológicas». El vino debe estar disponible en una cantidad de al menos 1.000 litros y estar presentado al consumo en recipientes de un volumen nominal inferior o igual a 2 litros. Ver otros detalles en el reglamento. Las muestras se presentarán con las etiquetas y la presentación originales. Las etiquetas estarán conformes con los reglamentos comunitarios referentes a los vinos para el consumo en los territorios de la Unión Europea.

Modalidades para el certificado de análisis de los vinos.

Las muestras deben estar acompañadas de un boletín de análisis oficial llevando las informaciones mínimas, detalladas aquí:

1. Título de alcohol a 20°C (Vol.%)
2. Azúcares reductores (g/l.)
3. Acidéz total (mg./l.)
4. Acidéz volátil (mg./l.)
5. Dioxido de azufre (SO₂) total (mg/l.)
6. Dioxido de azufre libre (SO₂) libre (mg/l.)
7. En lo que se refiere a los vinos espumosos y de aguja: presión en botella (bars/HP)

Los métodos de análisis empleados son los previstos en anexo de la Convención Internacional del 13 octubre de 1954 sobre la unificación de métodos de análisis y de apreciación de vinos y que figuran en el compendio de métodos internacionales de análisis de mostos.

Concours Mondial de Bruxelles 2010 | Categorías Vinos



1.1. Vinos Rosados Tranquilos

- 1.1.1. Vinos secos rosados <4 gr/l sr
- 1.1.2. Vinos secos rosados >4 gr/l sr
- 1.2. Vinos Rosados de Grecia
- 1.3. Vinos Rosados de Chile
- 1.4. Vinos Rosados de España
- 1.7. Vinos Rosados de Francia
- 1.8. Vinos Rosados de Portugal
- 1.9. Vinos Rosados de Italia

2.1. Vinos blancos de cepas no aromáticas

- 2.1.1. Vinos secos blancos <4 gr/l sr
- 2.1.2. Vinos semi-secos <4,1 - 12> gr/l sr
- 2.1.3. Vinos dulces <12,1 - 50> gr/l sr
- 2.1.4. Vinos dulces >50 gr/l sr

2.2. Vinos Blancos de cepas aromáticas

- 2.2.1. Vinos secos <4 gr/l sr
- 2.2.2. Vinos semi-secos <4,1 - 12> gr/l sr
- 2.2.3. Vinos dulces <12,1 - 50> gr/l sr
- 2.2.4. Vinos dulces >50 gr/l sr

2.3. Vinos de cepas blancas

- 2.3.1. Chardonnay
- 2.3.2. Chasselas
- 2.3.3. Sauvignon
- 2.3.4. Viognier
- 2.3.5. Sémillon
- 2.3.6. Chenin
- 2.3.7. Gewürtztraminer
- 2.3.8. Muscat
- 2.3.9. Riesling

2.5. Vinos Blancos de regiones geográficas

- 2.5.1. Africa del Sur
- 2.5.2. Alemania, Austria, Alsacia, Auslese et vendimias tardías
- 2.5.3. Alemania, Austria : Icewine
- 2.5.4. Alemania, Austria : vinos semi-secos
- 2.5.5. Alemania, Austria : vinos secos
- 2.5.6. Argentina
- 2.5.7. Australia
- 2.5.8. Canadá VQA Sec
- 2.5.9. Canadá VQA Moelleux
- 2.5.10. Chile Blend
- 2.5.11. Gran Ducado de Luxemburgo
- 2.5.12. Hungría
- 2.5.13. México

- 2.5.14. Nueva Zelanda
- 2.5.15. Turquía
- 2.5.16. USA
- 2.4. Vinos Blancos de España
- 2.7. Vinos Blancos de Francia
- 2.8. Vinos Blancos de Portugal
- 2.9. Vinos Blancos de Italia

3.1. Vinos tintos

- 3.1.1. Vinos tintos <4 gr/l sr
- 3.1.2. Vinos tintos >4 gr/l sr

3.2. Vinos de cepas rojas (<4gr/l sr)

- 3.2.1. Cabernet Sauvignon
- 3.2.2. Malbec
- 3.2.3. Merlot
- 3.2.4. Pinot Noir
- 3.2.5. Syrah
- 3.2.6. Tannat
- 3.2.7. Carmenère
- 3.2.8. Tempranillo
- 3.2.9. Cabernet franc

3.3. Vinos tintos de regiones geográficas

- 3.3.1. Africa del Sur
- 3.3.2. Argentina
- 3.3.3. Australia
- 3.3.4. Canadá
- 3.3.5. Chile
- 3.3.6. Nueva Zelanda
- 3.3.7. Uruguay
- 3.3.7. Suiza
- 3.3.8. USA
- 3.4. Vinos tintos de España
- 3.7. Vinos Tintos de Francia
- 3.8. Vinos Tintos de Portugal
- 3.9. Vinos Tintos de Italia

4.1. Vinos Espumosos rosado

- 4.1.1. rosados
- 4.10. Vinos Espumosos de Otras regiones
- 4.10.5. Sekt
- 4.10.6. Crémant du Luxembourg
- 4.10.7. Otros países

4.2. Vinos Espumosos de cepas no aromáticas

- 4.2.1. Espumosos de cepas no aromáticas

4.3. Vinos Espumosos de cepas aromáticas

- 4.3.1. Espumosos de cepas aromáticas

4.4. Vinos Espumosos de España

- 4.4.1. Cataluña - Cava
- 4.4.2. Otras regiones - Cava
- 4.4.3. Otras regiones - Espumosos
- 4.4.4. Cava rosado

4.7. Vinos Espumosos de Francia

- 4.7.1. Champagne BSA
- 4.7.2. Champagne rosado
- 4.7.3. Champagne millésimé
- 4.7.4. Champagne blanc de Blancos
- 4.7.5. Champagne blanc de noirs
- 4.7.5. Crémant de Alsacia
- 4.7.6. Crémant de Bourgogne
- 4.7.7. Crémant de Bordeaux
- 4.7.8. Crémant de Loire
- 4.7.9. Crémant du Jura
- 4.7.10. Crémant de Limoux
- 4.7.11. Otros Espumosos de Francia

4.8. Vinos Espumosos de Portugal

4.9. Vinos Espumosos de Italia

- 4.9.1. Asti Spumante
- 4.9.2. Franciacorta DOCG
- 4.9.3. Otros

5.1. Vinos de licor de cepas aromáticas

- 5.1.1. Contenido de alcohol < 18 %
- 5.1.2. Contenido de alcohol > 18 %

5.2. Vinos de licor de cepas no aromáticas

- 5.2.1. Contenido de alcohol < 18 %
- 5.2.2. Contenido de alcohol > 18 %

5.3. Porto

- 5.3.1. Ruby
- 5.3.2. Tawny
- 5.3.3. Colheita
- 5.3.4. 10/20/30 Ans
- 5.3.5. L.B.V.
- 5.3.6. Vintages

- 5.3.7. Blanco Seco
- 5.3.8. Blanco dulce

5.5. Xeres - Jerez

- 5.5.1. Andalucía - Jerez Fino
- 5.5.2. Jerez Oloroso
- 5.5.3. Jerez Manzanilla
- 5.5.4. Jerez Montilla-Morilles
- 5.5.5. Jerez Amontillado
- 5.5.6. Jerez Moscatel
- 5.5.7. Jerez Pedro Ximenes
- 5.5.8. Jerez Cream
- 5.5.9. Andalucía - Otros

5.6. Moscatel

- 5.6.1. Otras regiones - Vinos generosos
- 5.6.2. Otras regiones - Moscatel

5.7. Otros

- 5.7.1. Otros

6.1. Vinos Dulces Naturales Blancos

- 6.1.1. Vino Dulce Natural Blanco

6.2. Vinos Dulces Naturales Tintos

- 6.2.1. Vino Dulce Natural Tinto

7.1. Vino de frutas

- 7.1.1. Vino de frutas

7.2. Vino de Arroz

- 7.2.1. Vino de Arroz

Concours Mondial de Bruxelles 2010 | Categorías Espirituosos

8.1. Aguardientes de Vino

- 8.1.1. Arguadiante
- 8.1.2. Armagnac
- 8.1.3. Brandy de Grecia
- 8.1.4. Brandy de Italia
- 8.1.5. Brandy de Africa del Sur
- 8.1.6. Brandy de España
- 8.1.7. Cachaça
- 8.1.8. Coñac
- 8.1.9. Pisco
- 8.1.10. Weinbrant
- 8.1.11. Otros

8.2. Aguardientes de Marc

- 8.2.1. Grappa, Marc, Aguardientes de Marc joven
- 8.2.2. Aguardientes de Marc joven de variedad aromática
- 8.2.3. Grappa, Marc, Aguardientes de Marc envejecido
- 8.2.4. Aguardientes de Marc envejecido de variedad aromática

8.3. Aguardientes de Frutas

- 8.3.1. Albaricoque
- 8.3.2. Calvados
- 8.3.3. Cereza
- 8.3.4. Frambuesa
- 8.3.5. Arándanos
- 8.3.6. Pera
- 8.3.7. Manzana
- 8.3.8. Ciruela
- 8.3.9. Otros

8.4. Licores de Frutas

- 8.4.1. Cereza
- 8.4.2. Frambuesa
- 8.4.3. Ciruela
- 8.4.4. Pera
- 8.4.5. Manzana
- 8.4.6. Arándanos
- 8.4.7. Albaricoque
- 8.4.8. Otros

8.5. Otros Licores

- 8.5.1. Menta
- 8.5.2. Chocolate
- 8.5.3. Moka
- 8.5.4. Plantas
- 8.5.5. Otros

8.6. Whisky & Whiskey

- 8.6.1. Whisky escocés pure malt
- 8.6.2. Whisky escocés blended
- 8.6.3. Whisky irlandés pure malt
- 8.6.4. Whisky irlandés blended
- 8.6.5. Bourbon
- 8.6.6. Otros Whiskies
- 8.6.7. Espirituosos a base de Whisky
- 8.6.8. New Spirit

8.7. Rones

- 8.7.1. Ron agrícola joven
- 8.7.2. Ron agrícola añejo

8.8. Otros Espirituosos

- 8.8.1. Aquavit
- 8.8.2. Anisados
- 8.8.3. Amargo
- 8.8.4. Gentiane
- 8.8.5. Ginebra
- 8.8.6. Enebro
- 8.8.7. Saké
- 8.8.8. Tequila
- 8.8.9. Vodka
- 8.8.10. Espirituosos a base de vodka

8.9. Vermouth y Otros Vinos aromatizados

- 8.9.1. Vermouth y otros vinos aromatizados

8.10. Otros

- 8.10.1. Otros

Concours Mondial de Bruxelles 2010 | Categorías Vinos - España



1.1. Vinos Rosados Tranquilos
1.1.1. Vinos secos rosados <4 gr/l sr
1.1.2. Vinos secos rosados >4 gr/l sr
1.4. Vinos Rosados de España
1.4.1. Vinos Rosados de España
2.1. Vinos blancos de cepas no aromáticas
2.1.1. Vinos secos blancos <4 gr/l sr
2.1.2. Vinos semi-secos <4,1 - 12> gr/l sr
2.1.3. Vinos dulces <12,1 - 50> gr/l sr
2.1.4. Vinos dulces >50 gr/l sr
2.2. Vinos Blancos de cepas aromáticas
2.2.1. Vinos secos <4 gr/l sr
2.2.2. Vinos semi-secos <4,1 - 12> gr/l sr
2.2.3. Vinos dulces <12,1 - 50> gr/l sr
2.2.4. Vinos dulces >50 gr/l sr
2.3. Vinos de cepas blancas
2.3.1. Chardonnay
2.3.2. Chasselas
2.3.3. Sauvignon
2.3.4. Viognier
2.3.5. Sémillon
2.3.6. Chenin
2.3.7. Gewürtztraminer
2.3.8. Muscat
2.3.9. Riesling
2.4. Vinos Blancos de España
2.4.1. Andalucía - DO
2.4.2. Vino de la Tierra
2.4.3. Aragón - Cariñena
2.4.4. Somontano
2.4.5. Otras DO
2.4.6. Vino de la Tierra
2.4.7. Canarias - DO
2.4.8. Vino de la Tierra
2.4.9. Castilla la Mancha - La Mancha
2.4.10. La Mancha - Valdepeñas
2.4.11. La Mancha - Otras DO
2.4.12. La Mancha - Vino de la Tierra
2.4.13. Castilla y León - Rueda
2.4.14. Castilla y León - Otras DO
2.4.15. Vino de la Tierra
2.4.16. Cataluña - Penedès
2.4.17. Otras DO
2.4.18. Vino de la Tierra
2.4.19. Extremadura - DO
2.4.20. Vino de la Tierra
2.4.21. Galicia - Rias Baixas
2.4.22. Ribeiro
2.4.23. Valdeorras
2.4.24. Otras DO

2.4.25. Vino de la Tierra
2.4.26. Navarra - DO
2.4.27. Vino de la Tierra
2.4.28. Rioja - DO
2.4.29. Vino de la Tierra
2.4.30. Valencia - DO
2.4.31. Vino de la Tierra
2.4.32. Otras regiones - DO
2.4.33. Otras regiones - Vino de la Tierra
2.5. Vinos Blancos de regiones geográficas
2.5.1. África del Sur
2.5.2. Alemania, Austria, Alsacia, Auslese et vendimias tardías
2.5.3. Alemania, Austria: Icewine
2.5.4. Alemania, Austria: vinos semi-secos
2.5.5. Alemania, Austria : vinos secos
2.5.6. Argentina
2.5.7. Australia
2.5.8. Canadá VQA Sec
2.5.9. Canadá VQA Moelleux
2.5.10. Chile Blend
2.5.11. Gran Ducado de Luxemburgo
2.5.12. Hungría
2.5.13. México
2.5.14. Nueva Zelanda
2.5.15. Turquía
2.5.16. USA
3.1. Vinos tintos
3.1.1. Vinos tintos <4 gr/l sr
3.1.2. Vinos tintos >4 gr/l sr
3.2. Vinos de cepas rojas (<4gr/l sr)
3.2.1. Cabernet Sauvignon
3.2.2. Malbec
3.2.3. Merlot
3.2.4. Pinot Noir
3.2.5. Syrah
3.2.6. Tannat
3.2.7. Carmenère
3.2.8. Tempranillo
3.2.9. Cabernet franc
3.3. Vinos tintos de regiones geográficas
3.3.1. África del Sur
3.3.2. Argentina
3.3.3. Australia
3.3.4. Canadá
3.3.5. Chile
3.3.6. Nueva Zelanda
3.3.7. Uruguay
3.3.7. Suiza
3.3.8. USA

3.4. Vinos tintos de España
3.4.1. Andalucía - DO
3.4.2. Andalucía - Vino de la Tierra
3.4.3. Aragón - Calatayud
3.4.4. Cariñena
3.4.5. Somontano
3.4.6. Otras DO
3.4.7. Aragón - Vino de la Tierra
3.4.8. Canarias - DO
3.4.9. Canarias - Vino de la Tierra
3.4.10. Castilla la Mancha - La Mancha
3.4.11. Valdepeñas
3.4.12. Castilla la Mancha - Otras DO
3.4.13. Castilla la Mancha - Vino de la Tierra
3.4.14. Castilla y León - Bierzo
3.4.15. Cigales
3.4.16. Ribera del Duero
3.4.17. Toro
3.4.18. Castilla y León - Otras DO
3.4.18. Castilla y León - Vino de la Tierra
3.4.19. Cataluña - Penedès
3.4.20. Cataluña - Otras DO
3.4.21. Cataluña - Vino de la Tierra
3.4.22. Extremadura - DO
3.4.23. Extremadura - Vino de la Tierra
3.4.24. Galicia - Rias Baixas
3.4.25. Ribeiro
3.4.26. Valdeorras
3.4.27. Galicia - Otras DO
3.4.28. Galicia - Vino de la Tierra
3.4.29. Madrid - DO
3.4.30. Madrid - Vino de la Tierra
3.4.31. Murcia - Jumilla
3.4.32. Murcia - Otras DO
3.4.33. Murcia - Vino de la Tierra
3.4.34. Navarra - DO
3.4.35. Navarra - Vino de la Tierra
3.4.36. Rioja - DO
3.4.37. Rioja - Vino de la Tierra
3.4.38. Valencia - Alicante
3.4.39. Utiel-Requena
3.4.40. Valencia
3.4.42. Valencia - Vino de la Tierra
3.4.43. Otras regiones - DO
3.4.44. Otras regiones - Vino de la Tierra
4.1. Vinos Espumosos rosados
4.1.1. Rosados
4.2. Vinos Espumosos de cepas no aromáticas
4.2.1. Espumosos de cepas no aromáticas
4.3. Vinos Espumosos de cepas aromáticas
4.3.1. Espumosos de cepas aromáticas

4.4. Vinos Espumosos de España
4.4.1. Cataluña - Cava
4.4.2. Otras regiones - Cava
4.4.3. Otras regiones - Espumosos
4.4.4. Cava rosado
5.1. Vinos de licor de cepas aromáticas
5.1.1. Contenido de alcohol < 18 %
5.1.2. Contenido de alcohol > 18%
5.2. Vinos de licor de cepas no aromáticas
5.2.1. Contenido de alcohol < 18 %
5.2.2. Contenido de alcohol > 18%
5.5. Xeres - Jerez
5.5.1. Andalucía - Jerez Fino
5.5.2. Jerez Oloroso
5.5.3. Jerez Manzanilla
5.5.4. Jerez Montilla-Morilles
5.5.5. Jerez Amontillado
5.5.6. Jerez Moscatel
5.5.7. Jerez Pedro Ximenes
5.5.8. Jerez Cream
5.5.9. Andalucía - Otros
5.6. Moscatel
5.6.1. Otras regiones - Vinos generosos
5.6.2. Otras regiones - Moscatel
5.7. Otros
5.7.1. Otros
6.1. Vinos Dulces Naturales Blancos
6.1.1. Vino Dulce Natural Blanco
6.2. Vinos Dulces Naturales Tintos
6.2.1. Vino Dulce Natural Tinto
7.1. Vino de frutas
7.1.1. Vino de frutas
7.2. Vino de Arroz
7.2.1. Vino de Arroz

Concours Mondial de Bruxelles 2010 | Categorías Espirituosos

8.1. Aguardientes de Vino
8.1.1. Arguadiante
8.1.2. Armagnac
8.1.3. Brandy de Grecia
8.1.4. Brandy de Italia
8.1.5. Brandy de África del Sur
8.1.6. Brandy de España
8.1.7. Cachaça
8.1.8. Coñac
8.1.9. Pisco
8.1.10. Weinbrant
8.1.11. Otros
8.2. Aguardientes de Marc
8.2.1. Grappa, Marc, Aguardientes de Marc joven
8.2.2. Aguardientes de Marc joven de variedad aromática
8.2.3. Grappa, Marc, Aguardientes de Marc envejecido
8.2.4. Aguardientes de Marc envejecido de variedad aromática

8.3. Aguardientes de Frutas
8.3.1. Albaricoque
8.3.2. Calvados
8.3.3. Cereza
8.3.4. Frambuesa
8.3.5. Arándanos
8.3.6. Pera
8.3.7. Manzana
8.3.8. Ciruela
8.3.9. Otros
8.4. Licores de Frutas
8.4.1. Cereza
8.4.2. Frambuesa
8.4.3. Ciruela
8.4.4. Pera
8.4.5. Manzana
8.4.6. Arándanos
8.4.7. Albaricoque
8.4.8. Otros

8.5. Otros Licores
8.5.1. Menta
8.5.2. Chocolate
8.5.3. Moka
8.5.4. Plantas
8.5.5. Otros
8.6. Whisky & Whiskey
8.6.1. Whisky escocés pure malt
8.6.2. Whisky escocés blended
8.6.3. Whisky irlandés pure malt
8.6.4. Whisky irlandés blended
8.6.5. Bourbon
8.6.6. Otros Whiskies
8.6.7. Espirituosos a base de Whisky
8.6.8. New Spirit
8.7. Rones
8.7.1. Ron agrícola joven
8.7.2. Ron agrícola añejo

8.8. Otros Espirituosos
8.8.1. Aquavit
8.8.2. Anisados
8.8.3. Amargo
8.8.4. Gentiane
8.8.5. Ginebra
8.8.6. Enebros
8.8.7. Saké
8.8.8. Tequila
8.8.9. Vodka
8.8.10. Espirituosos a base de vodka
8.9. Vermouth y Otros Vinos aromatizados
8.9.1. Vermouth y Otros vinos aromatizados
8.10. Otros
8.10.1. Otros



INSCRIPCIÓN | Concours Mondial de Bruxelles 2010

Modalidades prácticas de participación

1. Inscripciones

Completar de manera legible un formulario de inscripción (anexo 1) por cada producto presentado. O consultar nuestra página web www.concoursmondial.com para hacer la inscripción on-line.

Las inscripciones deben enviarse al secretariado del Concours Mondial de Bruxelles:

Vinopres – CMB
Rue de Mérode, 60 – B-1060 Bruxelles - Bélgica
Tel : + 32 2 533.27.73
Fax : + 32 2 533.27.61
Correo electrónico: concoursmondial@vinopres.com

Anexar al envío

- ▶ Un certificado de análisis expedido por un laboratorio autorizado de acuerdo con las leyes vigentes en su país (aceptamos copias);
- ▶ El pago de la inscripción al concurso por tarjeta de crédito o la prueba de transferencia bancaria;
- ▶ La página DOSSIER CLIENTE debidamente completada;
- ▶ Etiqueta original del producto presentado o un ejemplar del proyecto de etiqueta de cada muestra presentada;

La fecha límite de aceptación de inscripciones queda determinada al 2 de marzo de 2010

Para preservar el medio ambiente agradecemos que no incluyan poliestireno en el paquete de las muestras.

2. Cláusulas restrictivas

Se aceptarán únicamente los vinos con etiqueta original conforme a la legislación del país de producción.

El reglamento del Concours Mondial de Bruxelles está disponible en nuestra página web www.concoursmondial.com

3. Tarifas de participación

Coste de participación por cada muestra presentada: a partir de **118 €** - Sociedades belgas: adicionar el 21% del IVA.
Otros países: importes no sujetos al IVA si usted indica su número de IVA/Rut/Cif en el dossier cliente

Tarifas de inscripción - Vinos

1 muestra	140, - €	6 muestras	786, - €
2 muestras	278, - €	7 muestras	910, - €
3 muestras	402, - €	8 muestras	1 024, - €
4 muestras	532, - €	9 muestras	1 134, - €
5 muestras	660, - €	> 10 muestras	118, - € /muestra

Tarifas de inscripción - espirituosos

1 muestra	180, - €	6 muestras	1 020, - €
2 muestras	360, - €	7 muestras	1 155, - €
3 muestras	525, - €	8 muestras	1 320, - €
4 muestras	700, - €	9 muestras	1 485, - €
5 muestras	850, - €	> 10 muestras	160, - € /muestra

4. Formas de pago

El pago puede ser efectuado con tarjeta de crédito Visa/MasterCard o American Express, por transferencia bancaria a la cuenta VINOPRES BE 87 0001 2552 7494 (Iban), BPOTBEB1 (Bank Identification Code) de la Banque de la Poste (CCP - B-1000 Bruxelles).

5. Expedición de las muestras

Enviar cuatro botellas etiquetadas de cada muestra presentada a concurso (dos botellas para las bebidas espirituosas), antes del 2 de marzo de 2010 a la siguiente dirección, acompañadas de una factura pro forma con el fin de evitar los gastos de aduana:

Vinopres – CMB
Rue de Mérode, 60
B-1060 Bruxelles
Bélgica
Tel : +32 2 533 27 67

**Recepción de muestras entre el 5 de enero
y el 2 de marzo de 2010**

ADVERTENCIA: Las muestras deben ser enviadas separadamente de los documentos. Realizar un envío para las muestras, y otro envío para los documentos. POR NINGÚN MOTIVO se deben enviar documentos o pruebas de pago de inscripción con las muestras.

PARA CUALQUIER INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA, PONGASE EN CONTACTO CON EL +32 2 533 27 67
O ENVÍE UN CORREO ELECTRONICO A concoursmondial@vinopres.com