

## Categorías

Para la cata, los vinos serán repartidos en series homogéneas según su categoría, su origen, la proporción de Sauvignon en el coupage y el precio de venta de cada muestra.

1	VINO BLANCO TRANQUILO	<b>Vino blanco seco</b> ( <i>&lt;4 g/l de azúcar residual</i> )	Sauvignon sin madera	1.1.1.
			Sauvignon crianza en roble	1.1.2.
			Assemblage sin madera con dominante de Sauvignon*	1.1.3.
			Assemblage, crianza en roble con dominante de Sauvignon*	1.1.4.
		<b>Vino blanco semi seco</b> ( <i>entre 4 et 40 g/l de azúcar residual</i> )	Sauvignon sin madera	1.2.1.
			Sauvignon crianza en roble	1.2.2.
		Assemblage sin madera con dominante de Sauvignon*	1.2.3.	
		Assemblage, crianza en roble con dominante de Sauvignon*	1.2.4.	
	<b>Vino blanco dulce</b> ( <i>&gt; 40 g/l de azúcar residual</i> )	Sauvignon sin madera	1.3.1.	
		Sauvignon crianza en roble	1.3.2.	
		Assemblage sin madera con dominante de Sauvignon*	1.3.3.	
		Assemblage crianza en roble con dominante de Sauvignon*	1.3.4.	
2	VINO BLANCO ESPUMOSO	<b>Vino blanco espumoso seco</b>	Sauvignon puro	2.1.1.
			Assemblage con dominante de Sauvignon*	2.1.2.
	<b>Vino blanco espumoso dulce</b> ( <i>&gt; 20 g/l de azúcar residual</i> )	Sauvignon puro	2.2.1.	
		Assemblage con dominante de Sauvignon*	2.2.2.	

\* El assemblage debe tener un contenido mínimo de 51% de las cepas Sauvignon y/o Sauvignon gris.

(\*) Los vinos premiados en las categorías 'assemblage' serán recompensados con la medalla que contiene el logo '**Assemblage – Blend**'. No se mencionará la variedad Sauvignon, ni en la comunicación, ni en las etiquetas adhesivas proporcionadas a los productores premiados, para estas categorías.