

## *V Concurso Viura a los Mejores Vinos de Villabuena de Álava*

### ***Categorías:***

- *Vino Blanco Joven*
- *Vino Blanco Fermentado en Barrica*
- *Vino Tinto Joven Maceración Carbónica*
- *Vino Tinto Crianza*
- *Vino Tinto Reserva*
- *Vinos Tintos Singulares, de Autor*

### ***Muestras:***

*Cada Bodega participante deberá entregar las muestras, 2 botellas de cada vino, antes del martes 10 de mayo en la Vinoteca Viura.*

### ***Jurado Profesional***

*El jurado estará compuesto por 6 profesionales del mundo del vino.*

*El Jurado realizará la cata el jueves 12 de mayo a partir de las 12 del mediodía en el Hotel Viura.*

### ***Jurado Popular***

*Habrà una cata popular de los vinos finalistas a la tarde de 19.00 a 21.00 para elegir el mejor vino por elección popular. El precio de la copa para la cata es de 5 €.*

### ***Trofeos***

<i>Mejor Blanco Joven</i>	<i>1º, 2º y 3º</i>
<i>Mejor Blanco Fermentado en Barrica</i>	<i>1º, 2º y 3º</i>
<i>Mejor Tinto Joven Maceración Carbónica</i>	<i>1º, 2º y 3º</i>

<i>Mejor Tinto Crianza</i>	<i>1º, 2º y 3º</i>
<i>Mejor Reserva</i>	<i>1º, 2º y 3º</i>
<i>Mejor Vino Tinto "Singular"</i>	<i>1º, 2º y 3º</i>
<i>Mejor Vino Elección Popular</i>	<i>1º</i>

### ***Entrega de Trofeos***

*La entrega de Trofeos se hará durante la cena que se celebrará el jueves 12 de mayo a las 21.00. El precio de dicha cena será de 45 € (IVA incluido)*

### ***Normas***

#### ***Vinos Jóvenes Tintos y Blancos***

*Las indicaciones "cosecha", "añada", "vendimia", u otras equivalentes, se aplicarán exclusivamente a los vinos elaborados con uva recolectada en el año que se mencione en la indicación y que no hayan sido mezclados con vino de otras cosechas. A efectos de corregir las características de los mostos o vinos de determinada cosecha, se permitirá su mezcla con los de otras, siempre que el volumen de mosto o vino de la cosecha a que se refiera la indicación entre a formar parte en una proporción mínima del 85 por 100. No deberán haber envejecido en madera.*

#### ***Vinos Tintos y Blancos Crianza***

*La crianza se efectuará en las bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza durante, al menos, dos años naturales a contar desde el 1 de octubre del año de la cosecha de que se trate. Los vinos se someterán al sistema tradicional mixto de envejecimiento en barrica de roble de 225 litros de capacidad aproximadamente, de forma continuada y sin interrupción durante un año, como mínimo, para los vinos tintos y durante seis meses,*

*como mínimo, para los vinos blancos y rosados, seguido y complementado con envejecimiento en botella. El inicio del cómputo del período de envejecimiento de los vinos en bodega no podrá contabilizarse, en ningún caso, antes del día 1 del mes de diciembre del año de la cosecha.*

### ***Reserva***

*Vinos tintos: Envejecimiento en bodega de roble y botella durante un período total de treinta y seis meses, como mínimo, con una duración mínima de crianza en bodega de roble de doce meses.*

*Vinos blancos y rosados: Envejecimiento en bodega de roble y botella durante un período total de veinticuatro meses, como mínimo, con una duración mínima de crianza en bodega de roble de seis meses.*

### ***Vinos Tintos Singulares***

*Las indicaciones "vinos tintos singulares" se aplicarán exclusivamente a los vinos elaborados con un mínimo de 4 meses de crianza en bodega.*