



## **Bases**

### **Participación:**

Podrán participar todas las Bodegas del ámbito nacional que así lo deseen, para lo cual deberán cumplimentar y enviar el boletín de inscripción que les adjuntamos, así como las botellas solicitadas de cada uno de los vinos presentados, necesarias para su utilización en las distintas rondas de las sesiones de cata, y que especificamos a continuación.

### **Sesiones:**

El certamen se desarrollará en tres rondas: primera, segunda y semifinales, que darán paso a la gran final.

#### Primera Ronda: Mixta (Técnico- Amateur)

Para esta primera ronda la Bodega participante deberá enviar 6 botellas de cada vino con el que desee concursar, éstos serán valorados en diferentes sesiones, con programas previamente diseñados por la organización y editados en sus redes sociales y en su página web.

De esta forma, los clientes finales se darán cita en la Bodega de los Reyes, para llevar a cabo su valoración, análisis y por último puntuación de los programas elegidos.

De la misma forma, los técnicos de la Bodega de los Reyes, harán sus calificaciones de la misma manera, catándose así los vinos presentados en varios programas para que su sondeo sea más significativo.

De estas dos primeras puntuaciones, se obtendrá la nota media, que deberá sobrepasar el 5.5 para poder acceder a la segunda ronda clasificatoria.

## Segunda Ronda Clasificatoria: Mixta (Técnico Amateur)

Las Bodegas participantes, deberán enviar 12 botellas del vino que haya superado la media de 5.5, y que siga en concurso, a la mayor brevedad posible, para continuar con las programaciones de las siguientes sesiones.

La Bodega de los Reyes entenderá, que el no envío de las muestras solicitadas, significa el abandono del concurso por parte de la Bodega a la que representa el Vino seleccionado, y por lo tanto la exclusión del certamen.

Distribución de las 12 botellas presentadas:

- 4 botellas para las catas profesionales de las siguientes rondas llevadas a cabo por profesionales del sector , en las instalaciones de la Bodega de los Reyes
- 4 botellas para las catas públicas de las siguientes rondas llevadas a cabo por profesionales de la restauración, periodistas especializados, bloggers y consumidores finales
- 2 botellas para los reportajes fotográficos y audiovisuales de los distintos medios de comunicación, de los que les iremos informando y los que publicaremos en las distintas redes sociales, así como en nuestra página web
- 1 botella para la exposición del escaparate de la Bodega de los Reyes, en la c/ de los Reyes nº 6, en plena plaza de España de Madrid. La imagen del escaparate se difundirá también a través de la página web [www.labodegadelosreyes.com](http://www.labodegadelosreyes.com) y de nuestras distintas redes sociales (Facebook y Twitter)
- 1 botella para la exposición que estará presente en todas las sesiones de cata como representación de su participación

## Semifinales:

Los vinos que hayan superado la puntuación media de 7 puntos, entrarán en esta categoría.

Estas sesiones se llevarán a cabo mediante catas ciegas donde por rangos se clasificarán los vinos semifinalistas compitiendo en programas más densos y que se maridarán en cada caso con tapas o platos seleccionados para cada ocasión.

Los vinos con puntuación más alta pasarán a formar parte de los finalistas y tendrán la oportunidad de ser degustados en una cata abierta que la organización llevará a cabo durante la jornada de entrega de premios del certamen y a la que podrán asistir todos aquellos participantes, amateur o técnicos que así lo deseen para poder comprobar y comparar cada uno de los finalistas de cada rango.

En este recorrido enológico, los representantes de cada bodega están invitados a desarrollar para los asistentes, actividades o talleres de catas comentadas de su vino finalista, con previa planificación con la organización.

Es la única sesión que se celebrará fuera de las instalaciones de la Bodega de los Reyes, ya que las dimensiones reducidas de la sala de catas así nos lo impiden.

## Final:

Se llevará a cabo en la terraza exterior de restaurante “La estación de los porches” de la mano de los técnicos que nos han acompañado en nuestro certamen, tanto en sesiones públicas como en privadas y que serán avaladas por los padrinos de honor del concurso CEPA DE ESPAÑA, D. Bartolomé Sánchez y D. Manuel de los Ríos.

## **Premios**

Los ganadores de los premios se publicarán en nuestra página web y nuestras redes sociales, y se darán a conocer en los medios de comunicación que cubran el evento. Los ganadores recibirán de la organización del certamen:

- Tercer clasificado, diploma acreditativo.
- Segundo clasificado, diploma acreditativo.
- Primer clasificado, diploma enmarcado acreditativo.

Además del diploma, la organización ofrecerá gratuitamente apoyo publicitario, difundiendo a través de internet y de sus redes sociales a todos los finalistas, e incorporándoles en su próximo catálogo de navidad, en las campañas de promoción del evento, en sus degustaciones de la próxima campaña navideña y en las promociones y ofertas que periódicamente efectúa entre su base de clientes (con más de 4.500 clientes activos)

La participación en este certamen implica el consentimiento expreso para la divulgación de su participación en los medios de comunicación y en la forma en que la organización lo estime oportuno

Por la organización:

Sonia Madrigal Amores

Bodega de los Reyes

Dpto. de Marketing

