

# VINOS SINGULARES DE PAGOS ANDALUCES (V.S.P.A.)

## Instrucciones para rellenar la Hoja de Evaluación

<b>1. Datos Básicos</b>	
1.1. <b>Nombre y Apellidos o Razón Social</b>	Nombre o denominación de la persona física o jurídica titular de la bodega
1.2. <b>Domicilio</b>	Domicilio de la persona física o jurídica titular de la bodega
1.3. <b>DNI/NIF</b>	DNI o NIF de la persona física o jurídica titular de la bodega
1.4. <b>Nombre y Apellidos del Representante</b>	Nombre de la persona física que realiza la evaluación
1.5. <b>Domicilio del Representante</b>	Domicilio de la persona física que realiza la evaluación
1.6. <b>DNI</b>	DNI de la persona física que realiza la evaluación
1.7. <b>Nombre de la Bodega</b>	
1.8. <b>Dirección</b>	Lugar donde se encuentra la bodega
<b>2. Viñedos propios</b>	
2.1. <b>Nombre del Pago</b>	
2.2. <b>Término Municipal</b>	
2.3. <b>Extensión</b>	
2.4. <b>Distancia a la bodega</b>	
2.5. <b>Variedades Principales</b>	Poner la variedad y entre paréntesis la extensión. No hace falta poner la que tenga una presencia meramente testimonial o con finalidad experimental
<b>3. Viñedos controlados</b>	
3.1. <b>Propietario</b>	
3.2. <b>Tipo de Acuerdo</b>	Arrendamiento, supervisión, compra de uva,...
3.3. <b>Término Municipal</b>	
3.4. <b>Extensión</b>	
3.5. <b>Distancia a la bodega</b>	
3.6. <b>Variedades Principales</b>	De las que se controlan
<b>4. Bodega</b>	
4.1. <b>Descripción de las instalaciones</b>	Describir resumidamente las distintas estancias (lagar, nave de crianza, etc.), superficie, accesos
4.2. <b>Descripción de medios y maquinaria</b>	Maquinaria del lagar, de embotellado, trasiegos, etc.
4.3. <b>Descripción de depósitos y barricas</b>	Tipo, capacidad, etc.
<b>5. Vinos elaborados</b>	
5.1. <b>Marca</b>	Marca comercial completa incluyendo la añada
5.2. <b>Tipo</b>	Blanco, Tinto, con o sin crianza,...
5.3. <b>Litros</b>	Producción final en litros
5.4. <b>Botellas</b>	Producción final en botellas
5.5. <b>PVP</b>	Precio de venta al público en bodega, tiendas
5.6. <b>Variedades</b>	
5.7. <b>DO / VT / Otros</b>	Si está acogido a DO, VT u otra mención
<b>6. Sustancias adquiridas para el viñedo</b>	
	Productos para abonado, tratamientos, etc. Añadir observaciones si se estima conveniente
6.1. <b>Nombre / Marca</b>	
6.2. <b>Cantidad adquirida</b>	
<b>7. Sustancias adquiridas para la bodega</b>	
	Sulfuroso, Levaduras, etc. Añadir observaciones si se estima conveniente
7.1. <b>Nombre / Marca</b>	
7.2. <b>Cantidad adquirida</b>	
<b>8. Filosofía de la bodega</b>	
	Breve descripción de la orientación de la bodega y sus vinos si se sigue algún tipo de práctica especial, meta de la bodega, que se quiere transmitir,...
<b>9. Actividades desarrolladas en el viñedo</b>	
	Descripción de los trabajos que se hacen en la viña en el año hasta la cosecha (forma de poda, azufrados, como se vendimia y se transporta la uva, etc.) incluyendo medios y sustancias utilizadas.
<b>10. Proceso de elaboración en bodega</b>	
	Descripción del proceso desde la recepción de la uva hasta sacar el vino al mercado (como se trata la uva, maceración, trasiegos, etc.) incluyendo medios y sustancias utilizadas.
<b>11. Observaciones y datos adicionales</b>	
	Casilla libre para comentar lo que se quiera, aportar más información, matizar algo, etc.