



CONCOURS INTERNATIONAL
SÉLECTIONS
MONDIALES DES VINS
— CANADA —
INTERNATIONAL WINE CHAMPIONSHIP

REGLAMENTOS Y CATEGORÍAS

Edición 2018
Del 24 al 28 de mayo 2018
Ciudad de Quebec, Canada

■ Sumario ■

EL MAYOR CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS EN AMÉRICA DEL NORTE, CANADA, GRAN PAÍS IMPORTADOR DE VINOS.....	3
VINOS ADMISIBLES.....	3
CATEGORÍAS.....	4
BOLETÍN DE ANÁLISIS DE VINOS.....	8
JUZGADO.....	8
TRANSMISIÓN DE RESULTADOS.....	11
MEDALLAS.....	11
MEDALLA AUTOADHESIVA Y DERECHO DE USO DE LA IMAGEN DE LA MEDALLA.....	11
PREMIOS ESPECIALES.....	12
REEMPLAZO DE REGLAMENTOS PRECEDENTES.....	12



■ EL MAYOR CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS EN AMÉRICA DEL NORTE.

CANADA, GRAN PAÍS IMPORTADOR DE VINOS.

Sélections Mondiales des Vins Canada es uno de los más antiguos y de los más importantes concursos de vinos en el mundo.

Fue creado en Canada en 1983 y fue administrado por la Sociedad de alcoholes de Quebec (SAQ) quien es su propietario. En 2006, este concluyó un acuerdo de gestión con un grupo de amantes del vino de Quebec. Sélection Mondiales des Vins fue uno de los miembros fundadores, en 1994, de la Federación mundial de grandes concursos internacionales de vinos y espirituosos (VINO FED).

Esta competición de prestigio se desarrolla bajo el patrocinio de la Organización internacional de la viña y del vino (OIV) y de la Federación mundial de grandes concursos internacionales de vino y espirituosos (VINO FED) que reagrupa actualmente 14 grandes concursos entre los cuales están: Sélections Mondiales des Vins Canada (Quebec, Canadá), Citadelles du vin (Burdeos, Francia), Concurso Internacional de Vinos Bacchus (Madrid, España), International Wine Contest Bucharest (Bucarest, Rumania), Concours des Grands Vins Blancs du monde (Estrasburgo, Francia), Mondial des Pinots (Sierra, Suiza) Mondial des Vins Extrêmes (Aosta, Italia), Mondial du Merlot et Assemblages (Sierra, Suiza), Portugal Wine Trophy (Portugal), Asia Wine Trophy (Corea del Sur), Berliner Wein Trophy (Berlin, Alemania), Premios Zarcillo, Castilla y Leon (Valladolid, España), VinAgora (Hungría), Vino Ljubljana (Eslovenia).

■ VINOS ADMISIBLES

Este concurso está abierto a todos los productores de vino, comerciantes y agentes del mundo, a condición que los vinos presentados entren dentro de una de las categorías del presente reglamento y que hayan sido elaborados conforme a las normas en vigor en su país de origen. Todos los vinos deben portar la indicación del origen del país en el que las uvas fueron cosechadas y vinificadas.



■ CATEGORÍAS POR SUB-GRUPOS

DE ACUERDO A LA NORMA O.I.V. DE CONCURSOS INTERNACIONALES DE VINOS

CATEGORÍA I : VINOS BLANCOS DE CEPAS NO AROMÁTICAS

I-A Vinos blancos tranquilos

Estos vinos pueden presentar una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0,5 bar a 20 °C

I-A-1 Sub-grupo de vinos que contienen como máximo 4 gr/l de azúcares reductores

I-A-2 Sub-grupo de vinos que contienen de 4,1 a 12 gr/l de azúcares reductores

I-A-3 Sub-grupo de vinos que contienen de 12,1 a 45 gr/l de azúcares reductores

I-A-4 Sub-grupo de vinos que contienen más de 45 gr/l de azúcares reductores

I-B Vinos blancos aguja

Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico comprendida entre 0,5 a 2,5 bars a 20 °C

I-B-1 Sub-grupo de vinos que contienen como máximo 4 gr/l de azúcares reductores

I-B-2 Sub-grupo de vinos que contienen más de 4 gr/l de azúcares reductores

I-C Vinos blancos espumosos diferentes a los AOC Champagne

(Nota : Los AOC Champagne son tratados distintivamente -ver Categoría VII sub-grupos VII-A)

Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bars a 20 °C

I-C-1 Sub-grupo de vinos que contienen máximo 15 gr/l de azúcares reductores

I-C-2 Sub-grupo de vinos que contienen de 15,1 a 35 gr/l de azúcares reductores

I-C-3 Sub-grupo de vinos que contienen de 35,1 a 50 gr/l de azúcares reductores

I-C-4 Sub-grupo de vinos que contienen más de 50 gr/l de azúcares reductores

CATEGORÍA II : VINOS ROSADOS DE CEPAS NO AROMÁTICAS

II-A Vinos rosados tranquilos

Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0,5 bar a 20 °C

II-A-1 Sub-grupo de vinos que contienen máximo 4 gr/l de azúcares reductores

II-A-2 Sub-grupo de vinos que contienen de 4,1 a 12 gr/l de azúcares reductores

II-A-3 Sub-grupo de vinos que contienen de 12,1 a 45 gr/l de azúcares reductores

II-A-4 Sub-grupo de vinos que contienen más de 45 gr/l de azúcares reductores

II-B Vinos rosados aguja

Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico comprendida entre 0,5 a 2,5 bars a 20 °C

II-B-1 Sub-grupo de vinos que contienen máximo 4 gr/l de azúcares reductores

II-B-2 Sub-grupo de vinos que contienen más de 4 gr/l de azúcares reductores

II-C Vinos rosados espumosos diferentes a los AOC Champagne

(Nota : Los AOC Champagne son tratados distintivamente -ver Categoría VII sub-grupos VII-A)

Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bars a 20 °C

II-C-1 Sub-grupo de vinos que contienen máximo 15 gr/l de azúcares reductores

II-C-2 Sub-grupo de vinos que contienen de 15,1 a 35 gr/l de azúcares reductores

II-C-3 Sub-grupo de vinos que contienen de 35,1 a 50 gr/l de azúcares reductores

II-C-4 Sub-grupo de vinos que contienen más de 50 gr/l de azúcares reductores

CATEGORÍA III : VINOS TINTOS

III-A Vinos tintos tranquilos

Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0,5 bar a 20 °C

III-A-1 Sub-grupo de vinos que contienen máximo 4 gr/l de azúcares reductores

III-A-2 Sub-grupo de vinos que contienen de 4,1 a 12 gr/l de azúcares reductores

III-A-3 Sub-grupo de vinos que contienen de 12,1 a 45 gr/l de azúcares reductores

III-A-4 Sub-grupo de vinos que contienen más de 45 gr/l de azúcares reductores

III-B Vinos tintos aguja

Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico comprendida entre 0,5 a 2,5 bars a 20 °C

III-B-1 Sub-grupo de vinos que contienen máximo 4 gr/l de azúcares reductores

III-B-2 Sub-grupo de vinos que contienen más de 4 gr/l de azúcares reductores

III-C Vinos tintos espumosos

Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bars a 20 °C

III-C-1 Vinos tintos espumosos

CATEGORÍA IV : VINOS DE CEPAS AROMÁTICAS

(ej. : Muscat, Gewürztraminer, Scheurebe, etc.)

IV-A Vinos tranquilos

Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0,5 bar a 20 °C

IV-A-1 Sub-grupo de vinos que contienen máximo 4 gr/l de azúcares reductores

IV-A-2 Sub-grupo de vinos que contienen de 4,1 a 12 gr/l de azúcares reductores

IV-A-3 Sub-grupo de vinos que contienen de 12,1 a 45 gr/l de azúcares reductores

IV-A-4 Sub-grupo de vinos que contienen más de 45 gr/l de azúcares reductores

IV-B Vinos aguja

Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico comprendida entre 0,5 a 2,5 bars a 20 °C

IV-B-1 Sub-grupo de vinos que contienen máximo 4 gr/l de azúcares reductores

IV-B-2 Sub-grupo de vinos que contienen más de 4 gr/l de azúcares reductores

IV-C Vinos espumosos

Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bars a 20 °C

IV-C-1 Sub-grupo de vinos que contienen máximo 15 gr/l de azúcares reductores

IV-C-2 Sub-grupo de vinos que contienen de 15,1 a 35 gr/l de azúcares reductores

IV-C-3 Sub-grupo de vinos que contienen de 35,1 a 50 gr/l de azúcares reductores

IV-C-4 Sub-grupo de vinos que contienen más de 50 gr/l de azúcares reductores

CATEGORÍA V : VINOS BAJO VELO

(Ej. : Jerez Fino, Tokaji Szamarodni, Château-Chalon, etc.)

- V-A Sub-grupo de vinos que contienen máximo 4 g/l de azúcares reductores
 - V-A-1 Grado alcohólico máximo igual a 15% vol
 - V-A-2 Grado alcohólico superior a 15% vol

- V-B Sub-grupo de vinos que contienen de 4,1 a 20 g/l de azúcares reductores
 - V-B-1 Grado alcohólico máximo igual a 15% vol
 - V-B-2 Grado alcohólico superior a 15% vol

- V-C Sub-grupo de vinos que contienen más de 20 g/l de azúcares reductores
 - V-C-1 Grado alcohólico máximo igual a 15% vol
 - V-C-2 Grado alcohólico superior a 15% vol

CATEGORÍA VI : VINOS DE LICOR

(Ej: Porto, Marsala, Madère, Tokaj aszu, Mistelles, etc.)

VI-A Cepas no aromáticas

- VI-A-1 Sub-grupo de vinos que contienen máximo 6 g/l de azúcares reductores
- VI-A-2 Sub-grupo de vinos que contienen de 6,1 a 40 g/l de azúcares reductores
 - VI-A-2-1 Y que presenten un grado alcohólico máximo igual a 18% vol
 - VI-A-2-2 Y que presenten un grado alcohólico superior a 18% vol
- VI-A-3 Sub-grupo de vinos que contienen de 40,1 a 80 g/l de azúcares reductores
 - VI-A-3-1 Y que presenten un grado alcohólico máximo igual a 18% vol
 - VI-A-3-2 Y que presenten un grado alcohólico superior a 18% vol
- VI-A-4 Sub-grupo de vinos que contienen más de 80 g/l de azúcares reductores
 - VI-A-4-1 Y que presenten un grado alcohólico máximo igual a 18% vol
 - VI-A-4-2 Y que presenten un grado alcohólico superior a 18% vol

VI-B Cepas aromáticas

- VI-B-1 (ej.: Muscats, etc.)

CATEGORÍA VII : CHAMPAGNE AOC

VII-A Champagnes blancos y rosados

Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bars a 20 °C

CATEGORÍA VIII : VINOS DE CULTIVO QUEBEQUENSE

VIII-A Vinos tranquilos cuyas uvas provienen en un 85% de cultivo quebequense

- VIII-A-1 Sub-grupo de vinos que contienen máximo 4 gr/l de azúcares reductores
- VIII-A-2 Sub-grupo de vinos que contienen de 4,1 a 12 gr/l de azúcares reductores
- VIII-A-3 Sub-grupo de vinos que contienen de 12,1 a 45 gr/l de azúcares reductores
- VIII-A-4 Sub-grupo de vinos que contienen más de 45 gr/l de azúcares reductores

CATEGORÍA IX : VINOS TRANQUILOS DE CULTURA BIOLÓGICA O BIODINÁMICA

IX-A Vinos de cultura biológica o biodinámica

IX-A-1 Vinos blancos de cultura biológica o biodinámica

IX-A-2 Vinos rosados de cultura biológica o biodinámica

IX-A-3 Vinos tintos de cultura biológica o biodinámica

CATEGORÍA X : VINOS SUIZOS TRANQUILOS

X-A Vinos suizos tranquilos

X-A-1 Sub-grupo de vinos que contienen máximo 4 gr/l de azúcares reductores

X-A-2 Sub-grupo de vinos que contienen de 4,1 a 12 gr/l de azúcares reductores

CATEGORÍA XI : VINOS NATURALMENTE DULCES

(Ej : cosechas tardías, vinos botrytisés, vinos de hielo...)

XI-A Cepas no aromáticas

XI-A-1 Cepas no aromáticas

XI-A-2 Vinos de hielo – Todos los vinos de hielo, no importa el origen o su modo de elaboración son agrupados en una misma categoría.

XI-B Cepas aromáticas

XI-B-1 Cepas aromáticas

CATEGORÍA XIII : FUERA DE CATEGORÍA

Estas bebidas alcohólicas no recibirán medallas.

■ ANULACIÓN DE CATEGORÍAS O DE GRUPOS Y REAGRUPAMIENTO DE VINOS

El Organizador del concurso se reserva el derecho de anular una Categoría o un Grupo o de reagrupar de acuerdo a la afinidad, si el número de inscripciones es insuficiente.



■ BOLETÍN DE ANÁLISIS DE LOS VINOS

Las muestras deberán presentarse acompañadas de un boletín de los análisis efectuados por un laboratorio reconocido o por un laboratorio competente conforme al Derecho del país o certificados por el enólogo responsable de la bodega y que mencione como mínimo la información siguiente:

1. Grado alcohólico volúmico de 20°C..... % vol
2. Azúcares (glucosa + fructosa) g/L
3. Acidez total meq./L
4. Acidez volátil meq./L
5. Dióxido de azufre (SO₂) total mg/L
6. Dióxido de azufre (SO₂) libre mg/L
7. En el caso de los vinos espumosos y de aguja: Sobrepresión en la botella (bar) hPa

Los métodos de análisis empleados serán aquellos que figuran en el Compendio de los métodos internacionales de análisis de los vinos y de los mostos o cualquier otro método equivalente certificado por un organismo independiente. (ej. ISO17025).

■ JUZGADO

FORMACIÓN DEL JURADO

- La apreciación de las muestras será realizada por jurados internacionales cuya cantidad será fijada en función de la cantidad y de la naturaleza de los vinos presentados al concurso.
- Cada jurado esta compuesto de 5 (cinco) a 7 (siete) jueces, entre los cuales al menos uno es enólogo;
- Cada jurado es designado por sus calificaciones personales y no puede ser remplazado sin el acuerdo del Organizador del Concurso;
- Cada jurado funciona bajo la autoridad de un Presidente;
- El Organizador del Concurso designa los jurados y los presidentes de los jurados;
- El Organizador del Concurso se asegurará de proporcionar la más amplia diversidad de jurados de origen nacional y de tener un número equitativo y representativo de mujeres como miembros del jurado;
- Dentro de un mismo jurado, los jueces, en su mayoría absoluta, no deben ser originarios del país organizador;
- El número de jueces no puede descender por debajo de 5 entre los cuales máximo 2 sean nacionales ;
- Todos los jueces deben tener los conocimientos técnicos de degustación y deben ser en su mayoría enólogos o personas que posean un diploma equivalente en el campo del vino o ser reconocido como un degustador experimentado;
- El Presidente del jurado debe ser un enólogo o una persona en posesión de un diploma equivalente;
- El juez no puede participar en un jurado si hay una relación comercial con la muestra presentada.

PREPARACIÓN DE LAS SESIONES

- **VERIFICACIÓN DE LAS MUESTRAS**

El Organizador del Concurso verificará las muestras recibidas y los documentos oficiales que les acompañan; él rectificará los errores materiales eventuales y rechazará las muestras que no respeten el presente Reglamento.

El Organizador del Concurso asegurará el empleo correcto de las denominaciones de origen o de las indicaciones

geográficas cuya autenticidad siempre deberá ser resguardada bajo el respeto de los principios generales de la O.M.C.

La responsabilidad de toda culpa en esta área recae sobre la persona jurídica responsable del embotellado.

- **REPARTICIÓN DE LAS MUESTRAS**

Las muestras serán repartidas en las diferentes categorías en función de las características mencionadas en el formulario de inscripción o, si es necesario, de las características constatadas.

Todas ellas serán colocadas en un embalaje que disimule su forma garantizando el completo anonimato del vino, los degustadores no deben en ningún momento conocer la identidad de las muestras presentadas. Ellas estarán guardadas bajo llave, en condiciones de temperatura y ambiente que garanticen una conservación adecuada.

DESARROLLO DE LAS SESIONES

- **PREPARACIÓN DE LAS MUESTRAS**

Una sala, contigua a la sala de degustación pero fuera de la vista de los jueces, estará reservada al descorchamiento.

Una disciplina estricta será mantenida. Estará prohibido fumar y el silencio será rígido.

- **AMBIENTE DE LA DEGUSTACIÓN**

Los jueces degustarán en una sala aislada, calma, correctamente iluminada y bien aerada, a la que el acceso estará formalmente prohibido a toda persona no indispensable a la degustación. Su temperatura ambiente será mantenida entre 18 °C y 22 °C. Cada juez recibirá un número que lo identificará durante el concurso. La sala dispondrá de una silla y una mesa de superficie blanca en la que habrá agua fresca, pan y un vaso para servicio. Las copas en las que serán presentadas las muestras serán propicias para dar valor a los vinos.

- **COMPORTAMIENTO DE LOS JUECES**

Estará prohibido para los jueces fumar en la sala de degustación. Además, ellos deberán evitar usar perfumes o aguas de colonias al igual que utilizar los teléfonos portátiles, susceptibles de perturbar el desarrollo de las sesiones. Los jueces deberán mantenerse en silencio y no hacer gestos o mímicas que demuestren sus impresiones durante la degustación.

- **INSTRUCCIONES Y PUESTA EN ESCENA**

Para informar a los miembros del jurado sobre el desempeño de su misión, ellos serán reunidos para una o más sesiones de explicación previa y degustación en común, con la posibilidad de comentar los resultados de cada catador. Además, todas las mañanas antes de la primera sesión de degustación, se le presentará a los miembros del jurado, para su « puesta en boca », un vino del mismo tipo que la serie planificada. Este vino no participará en el concurso.

- **ORDEN DE PRESENTACIÓN DE LOS VINOS A LOS JURADOS**

Las muestras serán presentadas a los jurados, por sesión y de acuerdo a las categorías definidas en el presente reglamento.

- **FICHA DE DEGUSTACIÓN**

Antes de cada sesión, la lista de los números de las muestras será entregada a los jueces al igual que las fichas

Para la puntuación de cada muestra. Cada ficha incluye las indicaciones siguientes relativas al carácter organoléptico :

1. Aspecto visual: claridad y apariencia, así que la efervescencia, en su caso;
2. Olor: franqueza, intensidad y calidad;
3. Gusto: la franqueza, la intensidad, la persistencia y la calidad;
4. Impresión general: la armonía y el juicio global;

Una escala de apreciación sobre cinco (5) columnas es prevista por cada carácter organoléptico:

Que va de excelente a insuficiente. Un espacio es reservado a las observaciones del jurado concerniente a cada carácter organoléptico. La ficha comprende igualmente el número del jurado, el número de identificación del juez y un espacio para las firmas del juez y el presidente del jurado.

Fichas particulares están previstas para la degustación de los vinos efervescentes.

- **SERVICIO DE LAS MUESTRAS**

El llenado de las copas se hará en la sala de degustación en presencia de los jueces. El Presidente del jurado verificará la concordancia del número de la muestra con la lista de degustación prevista y autorizará que la misma sea servida a los jueces. Solo él puede solicitar una segunda botella.

- **ORDEN DE DEGUSTACIÓN**

Las muestras de una misma categoría serán degustadas en el orden decreciente de las milésimas. Los vinos secos serán degustados antes que los vinos dulces. Cada vino será degustado individualmente y no de forma comparativa.

- **TEMPERATURAS DE DEGUSTACIÓN**

Los vinos serán degustados preferiblemente a las temperaturas siguientes :

- Vinos blancos y rosados : 10 a 12 °C
- Vinos tintos : 14 a 17 °C
- Vinos efervescentes : 8 a 10 °C
- Vinos de licor : 8 a 10 °C

- **PUNTUACIÓN DE LOS VINOS POR LOS JUECES**

Después del análisis sensorial de la muestra, cada juez deberá marcar la casilla correspondiente a la apreciación de cada carácter organoléptico. El juez firmará la ficha de degustación y la entregará al Presidente quien la firmara para validarla, a menos que se trate de un sistema de puntuación computarizado. Ninguna copia de la ficha será dejada a los jueces.

- **CONTROL DE LAS FICHAS**

Los asistentes que recogen las fichas se asegurarán que las mismas hayan sido debidamente completadas y firmadas por el juez y por el Presidente.

■ TRANSMISIÓN DE RESULTADOS

Los resultados de los ganadores del concurso estarán en línea en nuestro sitio web www.smvcanada.ca en el curso del mes junio 2018.

Si su nombre no figura en la lista de ganadores publicados y usted desea conocer el puntaje obtenido por su producto, por favor envíenos su petición a través del correo electrónico info@smvcanada.ca

Los resultados anunciados por el Organizador del Concurso serán definitivos e inapelables.

■ MEDALLAS

Los vinos que hayan obtenido el puntaje requerido recibirán las medallas siguientes:

- Gran Medalla de Oro : al menos 92 puntos
- Medalla de Oro : al menos 85 puntos
- Medalla de Plata : al menos 82 puntos

CONTINGENCIA

Como en las ediciones precedentes, la suma de todas las medallas atribuidas a los vinos que hayan obtenido los mejores resultados no podrá exceder el 30% del total de los vinos presentados al concurso, conformemente a la Norma OIV de los Concursos Internacionales de Vinos.

USO PROMOCIONAL

Los ganadores podrán mencionar en su publicidad de vinos ganadores que estos obtuvieron una Gran medalla de Oro, una Medalla de Oro o una Medalla de Plata en la presente edición del concurso Sélections Mondiales des Vins Canada.

CERTIFICADO

El Organizador del Concurso librará a cada productor, comerciante o agente un certificado de atestación, dado el caso, de la medalla o del premio obtenido. Este certificado portará la designación del vino que obtuvo la medalla y la identificación del productor, del comerciante o del agente en causa.

■ MEDALLAS AUTOADHESIVAS Y DERECHO DE USO DE LA IMAGEN DE LA MEDALLA

Desde que los resultados sean conocidos, los ganadores de una Gran Medalla de Oro, una Medalla de Oro o una Medalla de Plata, podrán comprar al Organizador del Concurso las cantidades requeridas de medallas autoadhesivas con la imagen del premio ganado o los derechos de uso de la imagen de la medalla, en las que la marca está impresa y que podrán colocar en su vino. Estas medallas autoadhesivas no pueden ser colocadas que en las botellas de los vinos que ganaron una medalla y por la misma milésima solamente.

Usted puede hacer su pedido de medallas autoadhesivas en línea a través de nuestro sitio web www.smvcanada.ca de forma segura.

■ PREMIOS ESPECIALES

Además, un cierto número de premios especiales remarcarán la calidad y la excelencia de los vinos en competencia.

El premio del « PRODUCTOR DEL AÑO » será otorgado al productor cuyos vinos hayan obtenido la mejor nota media. Esta media será calculada en base a los 5 vinos inscritos que hayan obtenido las notas más altas.

El premio del « MEJOR AGENTE DE REPRESENTACIÓN DE VINOS » será otorgado al agente de representación que haga negocios en Quebec, cuyos vinos hayan obtenido la mejor nota media. Esta media será calculada en base a los 5 vinos inscritos que hayan obtenido las notas más altas.

El premio « VINO FED » será otorgado al vino que haya obtenido una medalla de oro cuya desviación estándar es la más baja.

El premio « GHISLAIN K.-LAFLAMME » será otorgado al vino que haya obtenido la nota más alta en la categoría Champagne en el marco del concurso.

El premio de la « ASOCIACIÓN CANADIENSE DE ENÓLOGOS » será otorgado al vino blanco tranquilo canadiense escogido por los miembros participantes del la ACEO en base a los 5 vinos blancos tranquilos canadienses que hayan obtenido la nota más alta.

■ REMPLAZO DE REGLAMENTOS PRECEDENTES

Este reglamento anula y reemplaza los reglamentos precedentes aplicables a Sélection Mondiales des Vins Canada.

Última actualización: 19 de enero de 2018.