



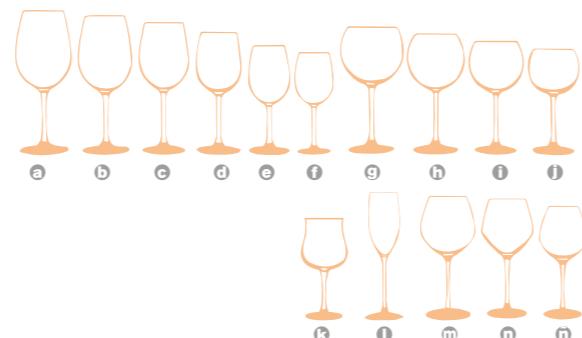
CABERNET

› Cabernet es un conjunto muy grande de copas diseñadas para degustar los mejores vinos y disfrutar la sutileza de su aroma y sabor. Disponible en diferentes capacidades, el modelo tiene tres formas básicas: *Tulipe*, *Ballon* y *Lira*. *Cabernet Vinos Jóvenes* completa la serie Cabernet. Basta con llenar la copa en su medida ideal para obtener el perfecto grado de oxigenación necesaria para el vino.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref. Descripción cl Ø Al.

165.340	a	TULIP. Gran Vino 75	75	101	240
67.819	b	TULIP. Gran Vino 58	58	95	230
67.820	c	TULIP. Agua	47	90	220
67.821	d	TULIP. Vino tinto 35	35	81	202
67.822	e	TULIP. Vino tinto 25	25	72	180
92.842	f	TULIP. Vino blanco	19	66	165
67.815	g	BALLON. Gran Vino 70	70	115	221
67.816	h	BALLON. Gran Vino 58	58	106	209
165.337	i	BALLON. Vino tinto	47	100	196
67.818	j	BALLON. Vino blanco	35	91	182
165.338	k	LIRA. Copa Vino 38	38	71	185
92.673	l	Flauta	16	70	225
165.040	m	VINOS JÓVENES Copa 58	58	100	220
165.342	n	VINOS JÓVENES Copa 47	47	97	210
165.341	ñ	VINOS JÓVENES Copa 35	35	90	200



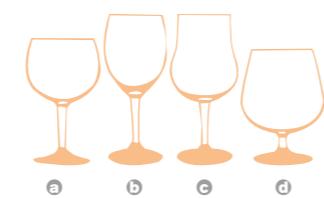
OMEGA

› Grandiosas dimensiones al servicio de eventos creativos. Omega se caracteriza por volúmenes generosos. Es un recipiente ideal para la degustación de vinos de gran alcance que pueden expresar su amplia gama de aromas.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm

Ref. Descripción cl Ø Al.

164.250	a	Grande Cave	71	116	188
165.042	b	Grand Reserve	70	103	225
165.043	c	Grand Vignoble	76	107	225
165.041	d	Grand Cognac	72	114	150



AROM'UP

› Arom'Up es una colección de cinco copas cuyo diseño ha sido desarrollado para mostrar las grandes familias de aromas del vino.

Dos formas caracterizan esta línea de copas: *Fruity*, donde se desarrollan aromas afrutados asociados con las uvas; y *Okay*, donde se desarrollan aromas a madera asociados con el envejecimiento en barrica.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm

Ref. Descripción cl Ø Al.

230.679	a	Fruity 43. Tintos	43	91	215
230.680	b	Fruity 35. Blancos	35	83	195
230.681	c	Okay 47. Tintos	47	96	215
230.682	d	Okay 41. Blancos	41	91	195
230.824	e	Floral 21. Champán	21	74	211



OPEN UP

› Su gran superficie de ruptura permite la oxigenación óptima y concentra todos los sabores.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm

Ref. Descripción cl Ø Al.

230.690	a	TANNIC	55	105	232
230.691	b	SOFT.	47	103	228
230.692	c	UNIVERSAL TASTING	40	89	231
230.693	d	ROUND. Chardonnay	37	95	210
230.694	e	SWEET	27	77	190
230.695	f	EFERVESCENT	20	72	233
230.696	g	PRO TASTING	32	87	180

