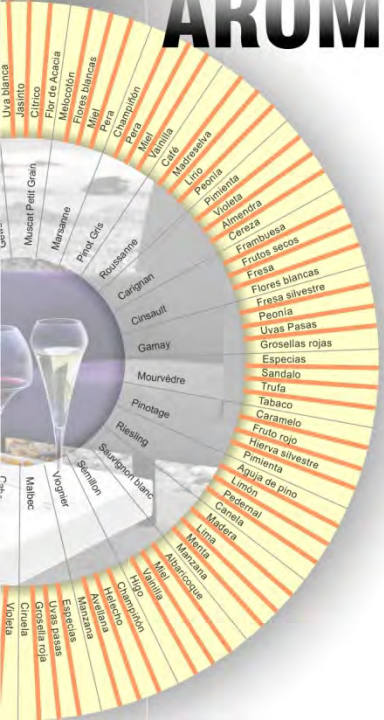
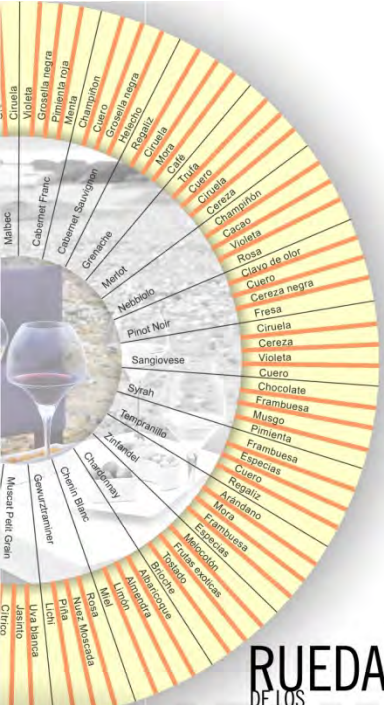


Alianza & Companies

Sirviendo su Imagen





RUEDA DE LOS AROMAS

¿CUAL COPA USAR CON CADA TIPO DE VINO?

COLECCIONES	GRAND'S	OENOLOGUE EXPERT	OPEN UP	CABERNET
DE COPAS: Chef & Sommelier 				
	Vinos rojos 62 cl	Vinos rojos 47 cl	Vinos blancos 47 cl	Vinos blancos 35 cl
	Vinos blancos 47 cl	Vinos blancos 35 cl	Flauta 24 cl	
		Cérologue 73 cl	Cérologue 55 cl	Cérologue 45 cl
		Cérologue 45 cl	Cérologue 35 cl	Cérologue 28 cl
		Cérologue Flûte 26 cl	Tannic 55 cl	Soft 47 cl
			Universal 40 cl	Round 37 cl
			Sweet 27 cl	Pro Tasting 32 cl
			Effervescent 20 cl	Tulip 75 cl
				Tulip 58 cl
				Tulip 47 cl
				Tulip 35 cl
VARIETADES DE UVAS BLANCAS	Chardonnay	Chenin Blanc	Gewürztraminer	Marsanne
	Muscat	Pinot Gris	Riesling	Roussanne
	Sauvignon	Sémillon	Viognier	Cabernets
	Carignan	Cinsault	Gamay	Grenache
	Malbec	Merlot	Mourverdre	Nebbiolo
	Pinotage	Pinot Noir	Sangiovese	Syrah
	Tempranillo	Zinfandel		
VARIETADES DE UVAS ROJAS				

Algunas denominaciones se corresponden con determinadas variedades o cepajes:

- Bordeaux blanc: Sauvignon / Sémillon
- Bordeaux rouge: Cabernets / Merlot
- Bourgogne blanc: Chardonnay
- Bourgogne rouge: Pinot noir
- Alsace blanc: Gewürztraminer / Muscat / Pinot gris / Riesling
- Alsace rouge: Pinot noir
- Vallée de la Loire blanc: Chenin blanc / Sauvignon
- Vallée de la Loire rouge: Cabernets / Gamay
- Languedoc Roussillon blanc: Marsanne / Muscat / Roussanne / Viognier
- Languedoc Roussillon rouge: Carignan / Cinsault / Grenache / Mourverdre
- Vallée du Rhône blanc: Marsanne / Roussanne / Viognier
- Vallée du Rhône rouge: Cinsault / Grenache / Syrah

EL ARTE DE LA DEGUSTACIÓN

AROMAS

SABORES

COLORES

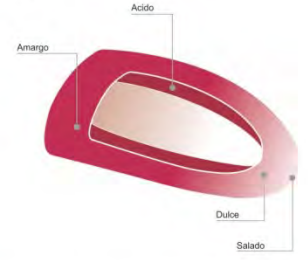
COPAS



LA REVELACIÓN POR EL CRISTAL KWARX®

La copa es un elemento esencial de la degustación. Permite que el vino exprese lo mejor de sí mismo. Sosténgala por el tallo o el pie de la copa para evitar colocar los dedos en torno al cáliz y calentar el vino. La transparencia del Kwarx® permite apreciar el cuerpo del vino, mientras que la finura del borde hace más placentero el contacto con los labios. Finalmente, un cáliz amplio y ligeramente cerrado en la parte alta concentra los aromas en la parte superior de la copa.

Esquema de la ubicación de las papilas gustativas en la lengua.



La degustación reclama todos los sentidos, principalmente la vista, el olfato y el gusto:
 La vista: el examen visual nos brinda información sobre el tipo de vino, su riqueza, su contenido de alcohol y de azúcar, su edad así como su evolución.
 El olfato: El vino, una vez aireado en el decantador está listo para liberar sus aromas. Haga girar el vino en la copa, manteniendo el pie bien apoyado en la mesa para descubrir la mayor diversidad de aromas: afrutados, florales, vegetales...
 El gusto: las papilas gustativas de la lengua reconocen los sabores básicos:
 - dulce en la punta
 - salado y ácido a los lados y en la parte inferior
 - amargo al fondo de la boca.

Borde fino cortado a laser
 Finura de la boca; contacto agradable a los labios.

Cámara aromática
 Zona donde se desarrollan y concentran los aromas.

Superficie de oxigenación
 Nacimiento de los aromas.

Tallo o pierna

Pie o base
 Base plana que favorece la eliminación del agua en el lavavajillas.







Kwarx[®]
ADVANCED MATERIAL

Uno
de los cristales
más resistente
del mercado

La fusión íntima e invisible entre el pie y el cuerpo otorgan a las copas de Kwarx[®] una gran solidez. La superficie es perfectamente lisa y, por tanto, sin ningún punto de ruptura.



STRONG **Kwarx**

ALTA RESISTENCIA

Las copas de Kwarx[®] poseen una excepcional resistencia a los choques lo que permite lograr productos estilizados de grosor más fino y con bordes de menos de 1 mm, perfilados a laser por medio de un proceso llamado Sheer Rim Technology, permitiendo percibir aromas y sabores sutiles.





BRIGHT Kwarx®

BRILLO PERMANENTE

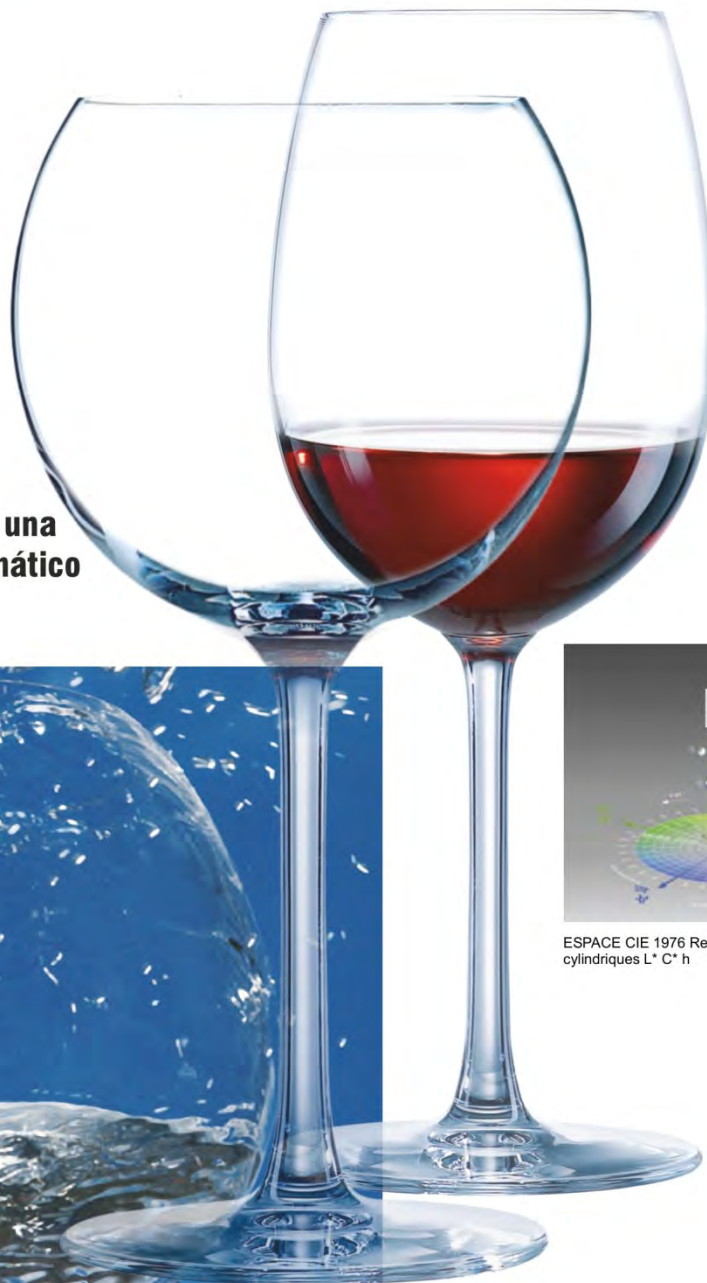
Las copas de cristal Kwarx® mantienen un brillo extremo y permanente tras múltiples lavados (+ de 2000 lavados en lavavajillas industrial), probado en laboratorios especializados.





Kwarx[®]
ADVANCED MATERIAL

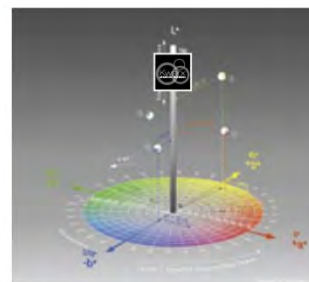
Absoluta transparencia que permite una apreciación visual del espectro cromático de cada vino.



PURE Kwarx

TRANSPARENCIA ABSOLUTA

Kwarx es de los materiales más transparentes del mercado con un índice de transparencia medido en laboratorio de $W=90$; lo que hace las copas de Kwarx excepcionales al no modificar el color de su contenido, permitiendo apreciar el rango cromático de cada vino al máximo de su expresión.



ESPACE CIE 1976 Repérage en coordonnées cylindriques L* C* h

Quando se miden el color de un vino a través del cristal Kwarx y el color sobre el mismo vino directamente, la diferencia cromática es insignificante, lo que resulta imperceptible al ojo humano.

Indice T: medida en laboratorio de la presencia de color de un material

$$T \approx 0$$

(Ausencia de color)



El cristal Kwarx posee un Índice T igual a 0.



ELEVADA PUREZA DEL MATERIAL

Kwarx® combina las mejores cualidades de todos los materiales de cristal y vidrio existentes en el mercado sumando su elevada pureza.

Gracias a una exclusiva fórmula que combina minerales raros y dominio perfecto de procesos (desde la fusión hasta el acabado final de los artículos), Kwarx no solo es más transparente, también es más brillante y resistente que cualquier otro material de vidrio o cristal del mercado. Kwarx mantiene sus excepcionales características con el uso intensivo de la restauración y la hotelería profesional.



STRONG PURE
Kwarx®
ADVANCED MATERIAL
BRIGHT

Las copas flauta de Kwarx poseen la tecnología Efervescence Plus que produce una continua y delicada efervescencia, deleitando la vista y el gusto.





CALIDAD-PRECIO
★ ★ ★ ★ ★
EXCELENTE

Kwarx®: cristal avanzado de gran dureza, permite lograr copas y vasos al nivel de las grandes marcas de cristal al plomo con precios inferiores.



GRANDS CEPAGES



GRANDS CEPAGES

La línea de copas Grands Cépages permite combinar el placer de una degustación experta con la elegancia de las mesas.

Estas copas están especialmente diseñadas para sublimar los vinos procedentes de las más reputadas cepas de tintos y blancos.

Las copas de “vino tinto”, disponibles en varias capacidades, permiten apreciar una amplia variedad de vinos, desde los más tánicos y especiados hasta los más dulces y afrutados; mientras que las copas de “vino blanco” magnifican la riqueza de los grandes blancos.

Finura del borde (1,2 mm)



confort al contacto con los labios.

Parte superior de la copa redondeada para una perfecta concentración de los aromas.

Cámara aromática que ocupa la mitad de la copa, favorece el desarrollo de aromas asociados



Pie alargado

Base plana

estabilidad y ninguna retención de agua en el lavavajillas





OENOLOGUE EXPERT



OENOLOGUE EXPERT

Líneas refinadas... el secreto de las mesas elegantes.

Desde su creación en 1991 por la enóloga Dany Rolland, esta copa ha sido destacada por todos los profesionales del vino: su forma única, con perfil armonioso, respeta los vinos más delicados.

Fabricada inicialmente en cristal, adquiere hoy, gracias al nuevo material Kwarx®, una resistencia, un brillo y una transparencia incomparables. Dotada de una extrema finura, es seguramente también una de las copas más resistentes del mercado. El refinamiento de sus líneas es el secreto de las mesas elegantes...



Extrema finura del borde (0.8 mm) confort al contacto con los labios.

Finura en la parte baja del cáliz sin efecto «lupa»

Base ancha Mejor respiración del vino



Base del pie plana estabilidad y sin retención de agua en el lavavajilla





OPEN UP



OPEN UP

Open Up es una línea de copas con un diseño contemporáneo y revolucionario, que garantiza un placer olfativo singular. Permite degustar todo tipo de vinos jóvenes (de 1 a 3 años en el caso de los blancos, y de 1 a 5 años en el de los tintos). Los diferentes modelos de la línea Open Up cubren la mayoría de las variedades mundiales.



La forma de las copas Open Up provoca un auténtico « efecto decantador », gracias a una oxigenación acelerada del vino. La parte convexa (1) permite desarrollar los aromas, que después se concentran en la parte cóncava (2).

Tras unos minutos en la copa, la percepción ácida del vino se atenúa y los taninos se suavizan, permitiendo así apreciar los vinos más jóvenes.



Finura del borde (0.9 mm)

confort al contacto con los labios

Parte superior de la pared redondeada
concentración de aromas

Ángulo
ruptura de moléculas
cantidad adecuada
diseño original y contemporáneo



Pie de la copa alargado
líneas fluidas

Base plana
Estabilidad, evita la retención de agua en el lavavajillas



Cada momento de degustación encontrará la copa ideal en la línea Cabernet.

Cabernet es una amplísima colección de copas diseñada para degustar los mejores vinos. El modelo Cabernet, disponible en diferentes capacidades, presenta tres formas de copa: tulipe, ballon y lyre. Estas formas de boca fina permiten reflejar toda la sutilidad de los aromas y del sabor.

Finura de la boca
(1.2 mm)

contacto agradable
a los labios



Superficie estrecha

concentración de los
aromas

Finura en la parte
baja del cáliz

sin efecto lupa



Base plana

estabilidad y ninguna
retención de agua en el
lavavajillas



¿CUAL COPA USAR CON CADA VARIEDAD DE VINO BLANCO?

COLECCIONES DE COPAS:

GRAND'S CEPAGES

OENOLOGUE EXPERT

OPEN UP

CABERNET

C&S
Chef & Sommelier



	GRAND'S CEPAGES					OENOLOGUE EXPERT					OPEN UP					CABERNET						
	Vinos rojos 62 cl	Vinos rojos 47 cl	Vinos blancos 47 cl	Vinos blancos 35 cl	Flauta 24 cl	OEnologue 73 cl	OEnologue 55 cl	OEnologue 45 cl	OEnologue 35 cl	OEnologue 28 cl	OEnologue Flûte 26 cl	Tannic 55 cl	Soft 47 cl	Universal 40 cl	Round 37 cl	Sweet 27 cl	Pro Tasting 32 cl	Effervescent 20 cl	Tulip 75 cl	Tulip 58 cl	Tulip 47 cl	Tulip 35 cl

VARIETADES DE UVAS BLANCAS

Chardonnay			●	●	●			●	●		●			●	●	●					
Chenin Blanc		●	●					●	●	●				●						●	●
Gewürztraminer		●		●		●	●	●	●	●				●	●	●					
Marsanne		●	●					●						●						●	●
Muscat		●						●	●	●				●	●	●					
Pinot Gris		●						●	●	●				●		●					●
Riesling		●						●	●	●				●		●					●
Roussanne		●	●					●	●	●				●						●	●
Sauvignon		●						●	●	●				●		●					●
Sémillon		●	●					●	●	●				●		●				●	●
Viognier		●	●					●	●	●				●		●					●

Algunas denominaciones se corresponden con determinadas variedades o cepajes:

- Bordeaux blanc: Sauvignon / Sémillon
- Bordeaux rouge: Cabernets / Merlot
- Bourgogne blanc: Chardonnay
- Bourgogne rouge: Pinot noir
- Alsace blanc: Gewürztraminer / Muscat / Pinot gris / Riesling
- Alsace rouge: Pinot noir
- Vallée de la Loire blanc: Chenin blanc / Sauvignon
- Vallée de la Loire rouge: Cabernets / Gamay
- Languedoc Roussillon blanc: Marsanne / Muscat / Roussanne / Viognier
- Languedoc Roussillon rouge: Carignan / Cinsault / Grenache / Mourvèdre
- Vallée du Rhône blanc: Marsanne / Roussanne / Viognier
- Vallée du Rhône rouge: Cinsault / Grenache / Syrah



¿CUAL COPA USAR CON CADA VARIEDAD DE VINO TINTO?

COLECCIONES DE COPAS:

C&S
Chef&Sommelier



	GRAND'S CEPAGES					OENOLOGUE EXPERT					OPEN UP					CABERNET								
	Vinos rojos 62 cl	Vinos rojos 47 cl	Vinos blancos 47 cl	Vinos blancos 35 cl	Flauta 24 cl	Cenologue 73 cl	Cenologue 55 cl	Cenologue 45 cl	Cenologue 35 cl	Cenologue 28 cl	Cenologue Flûte 26 cl	Tannic 55 cl	Soft 47 cl	Universal 40 cl	Round 37 cl	Sweet 27 cl	Pro Tasting 32 cl	Effervescent 20 cl	Tulip 75 cl	Tulip 58 cl	Tulip 47 cl	Tulip 35 cl		
VARIETADES DE UVAS ROJAS	Cabernets	●	●			●		●				●		●				●				●		●
	Carignan	●	●			●		●				●		●				●				●		●
	Cinsault	●	●				●	●					●	●				●				●	●	●
	Gamay	●					●	●					●	●				●				●	●	●
	Grenache	●	●			●		●				●		●				●				●	●	●
	Malbec	●	●			●		●				●		●				●				●	●	●
	Merlot	●	●			●		●				●		●				●				●	●	●
	Mourverdre	●	●			●		●				●		●				●				●	●	●
	Nebbiolo	●	●			●		●				●		●				●				●	●	●
	Pinotage	●	●				●	●					●	●				●					●	●
	Pinot Noir	●	●				●	●			●		●	●				●					●	●
	Sangiovese	●	●			●		●				●	●				●	●	●			●	●	●
	Syrah	●	●			●		●				●	●				●	●	●			●	●	●
	Tempranillo	●	●			●		●			●		●	●			●	●	●			●	●	●
Zinfandel	●	●			●		●			●		●	●			●	●	●			●	●	●	









Alianza & Companies

Sirviendo su Imagen

