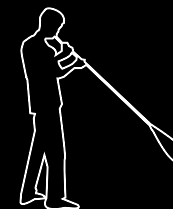




PERFECCIÓN ARTESANAL



HECHO A MANO

Cada copa se elabora en una gran cantidad de pasos para lo cual se requiere una dilatada experiencia, suma destreza y máxima concentración de los maestros artesanos.

El vidriero sopla el vidrio líquido caliente con mucha delicadeza introduciéndolo en el molde de madera de haya torneado de dos piezas, mientras va rotando constantemente el tubo de soplado. Así se crea el delicado y finísimo cáliz — la cuppa— de la copa de vino. A continuación, el tallo de la copa se extrae del cáliz con tenazas sobre el que se aplica una masa de vidrio líquido, a partir de la cual se modela la base utilizando tijeras con dedos de madera. El proceso completo es puramente artesanal.

Aquellas copas que no satisfacen los máximos requisitos de precisión y no sean ligeras como una pluma, son refundidas y recicladas. Cada pieza es una obra maestra de perfección artesanal.



BLANCO



JOSEPHINE Nº 1

Esta copa de vino blanco puede albergar los vinos más complejos y es sumamente sencilla a la vez.

Resulta adecuada para cualquier ambiente, para un disfrute deliberado a solas o como parte de una mesa con varios cubiertos. Es idónea para vinos jóvenes, espumosos y muy sofisticados, mantiene fresco cualquier vino.

Altura 24 cm, diámetro 8,2 cm

