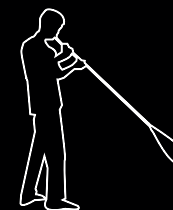




PERFECCIÓN ARTESANAL



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 dedales 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.



UNIVERSAL



JOSEPHINE N° 2

¿Se puede ser versátil e igualmente eficaz en todo?
Esta copa lo es.

Es un verdadero genio universal y hace que cualquier vino blanco o tinto, e incluso la cerveza, alcancen su desarrollo óptimo. Si le gusta disfrutar del vino a un alto nivel sin tener que preocuparse por la elección de las copas, con esta copa estará preparado para cualquier ocasión.

Altura 24 cm, diámetro 8,6 cm

