



COLECCIÓN EXALTATION

“El diseño curvilíneo de esta colección atestigua el saber hacer y la experiencia técnica de la marca Chef&Sommelier”



ADi

Consulta al equipo comercial sobre los beneficios y promociones aplicables en el pedido de implantación.



Chef & Sommelier

- FRANCE -

Chef and Sommelier desarrolla cristalerías pensadas para los profesionales y orientadas al segmento medio alto y alto de la hostelería y restauración.

Las cristalerías Chef and Sommelier poseen alto valor enológico, razón por la que se han ganado el reconocimiento de los más prestigiosos sumilleres.



VER VÍDEO





Los profesionales de la sumillería buscan copas que respondan a sus exigencias de perfección y refinamiento. Su deseo: Una mesa en su restaurante compuesta por artículos finos, ligeros y extremadamente transparentes.

El uso intensivo diario en hostelería requiere productos dotados de una gran resistencia a los golpes y a los detergentes.

Para responder a este doble desafío de excelencia estética y de resistencia, se presenta una nueva generación de cristalino sin plomo: **Krysta**, el cristalino con un rendimiento excepcional.



ADi

EXALTATION

Con su forma única de lirio y su sistema de burbujeo patentado en Francia con el n°FR20014773, las copas de 30 cl y 35 cl de la colección son herramientas perfectas para crear una nueva experiencia de degustación.

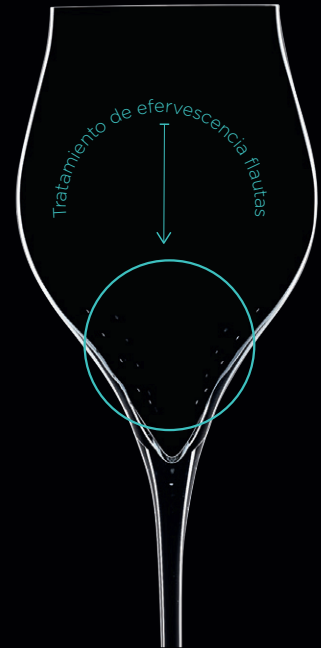
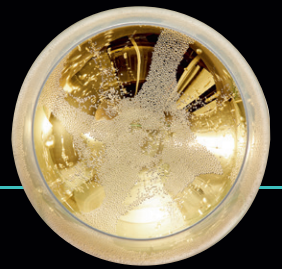
En la actualidad, amplía su colección con copas para vinos tintos, blancos y rosados. La copa es aún más generosa, el borde es más estrecho y la parte superior de la copa apunta hacia arriba, lo que permite que el vino respire y que los aromas afrutados y florales se concentren y expresen mejor.

Esta forma suave y orgánica está en línea con las tendencias más contemporáneas.



**Exaltation es el nuevo icono en la mesa:
formas orgánicas y curvas que aportan
excelencia en la degustación.**





La colección Exaltation se caracteriza por:

Borde fino. Vino espumoso en contacto con la zona de la lengua.

Cámara aromática. Alto volumen de aire para el desarrollo de aromas.

Gran superficie de oxigenación.

Estrechamiento del cáliz. Nube gaseosa contenida en el vidrio del tallo, evitando la sensación de ardor en las fosas nasales.

Base del pie ancho y estilizado que potencia la presencia en la mesa.

Copa generosa con el borde más estrecho.

La parte superior de la copa apunta hacia arriba, lo que permite que el vino respire y que los aromas afrutados y florales se concentren y expresen mejor.

Las dos copas flauta poseen además un tratamiento de efervescencia patentado en Francia con el nºFR20014773. Tratamiento de la efervescencia: gracias a la "nucleación" en la base, la burbuja se mantiene activa por más tiempo. Las burbujas explotan en la superficie, liberando aromas.

PACKAGING



C&S





Ref: 5426939
C6 COPAS
75 cl

Ø M = 106 mm
H = 260 mm
W = 280g g

V6719
F6/B4=24



Ref: 5426936
C6 COPAS
55 cl

Ø M = 96 mm
H = 239 mm
W = 240 g

QV6189
F6/B4=24



Ref: 5426937
C6 COPAS
47 cl

Ø M = 91 mm
H = 227 mm
W = 210 g

V6190
F6/B4=24

V6831
F2/B8 = 16



Ref: 5426938
C6 COPAS
38 cl

Ø M = 86 mm
H = 215 mm
W = 190 g

V6191
F6/B4=24



Ref: 9420818
C6 COPAS
35 cl

Ø M = 82 mm
H = 235 mm
W = 155 g

Q0818
F6/B4=24



Ref: 9421151
C6 COPAS
30 cl

Ø M = 78 mm
H = 211 mm
W = a 150 g

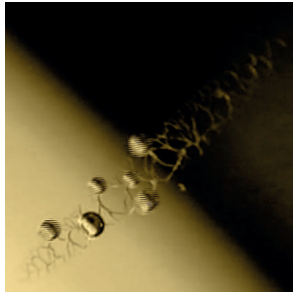
Q1151
F6/B4=24

Q9945
F2/B4=8

*Effervescence Plus



Para que sirven las burbujas?



Punto de espuma láser



Tratamiento de Exaltación



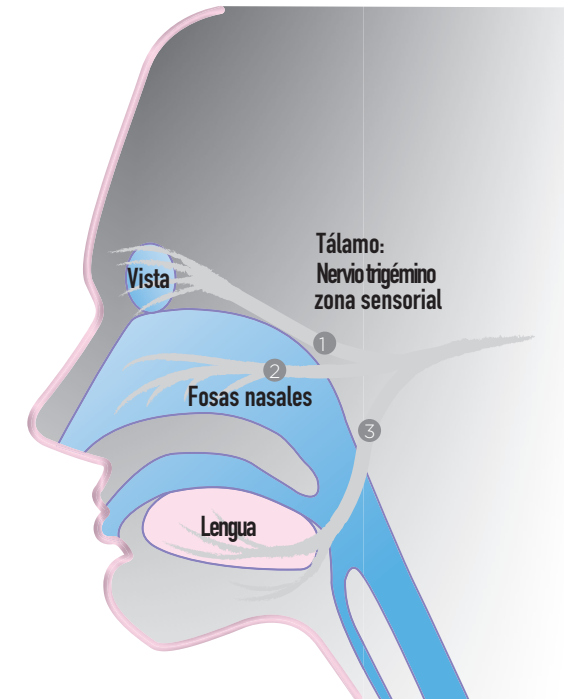
Recogiendo los aromas



Arremolinándose el vino

Mejora del rendimiento de la copa

	Forma	Copa	Efecto	S e n t i d o s
1 La vista		Tratamiento con láser: nucleación mejorada. Burbujas abundantes: elevador de aromas.	- Bonito efecto visual.	
2 El olfato		- Gran superficie de evaporación (más aromas liberados). - Cerrado en pared: aromas concentrados	- Aromas más pronunciados. - Emoción	
3 El sabor		- Vino al centro de tu lengua. - Doble estimulación nerviosa. • Aparición: pequeñas burbujas que estallan. • 2 químicos $\text{CO}_2 + \text{H}_2\text{O} = \text{HCO}_3^- + \text{H}^+$ (ácido carbónico).	- Doblemente estimulante - Es emocionante!	





EXALTATION:
Formas orgánicas y redondeadas para una degustación perfecta

