



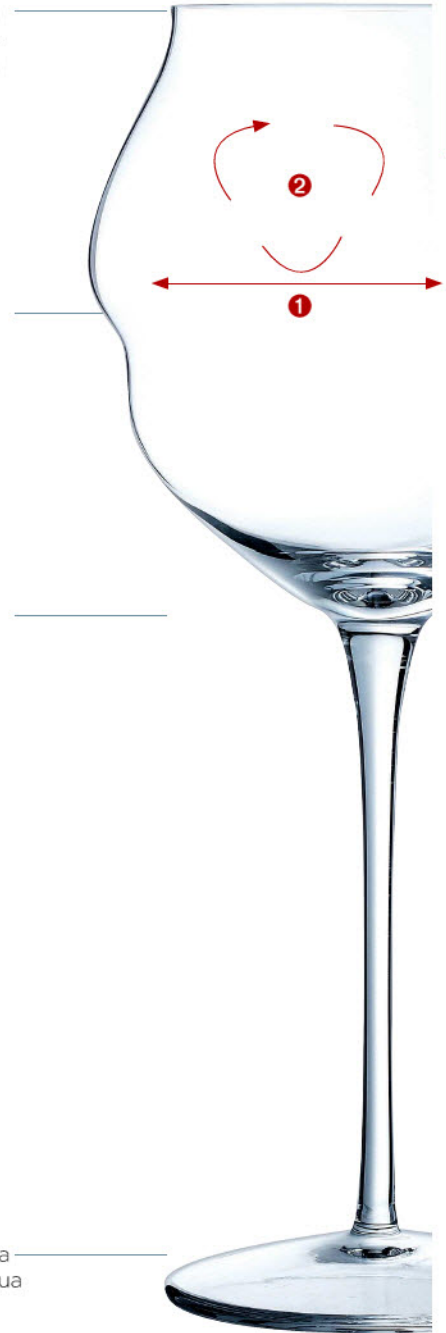
El ingenio en la forma de Macaron engrandece los matices del maridaje y del vino, haciendo realidad un mundo de sensaciones. Cocreación de la agencia de diseño "The Sismo" y de los sumilleres más prestigiosos, Macaron sorprende por la audacia de su silueta. El doble juego de cierre y apertura de su cáliz desvela la delicadeza y la sutileza de los vinos, así como una alianza "vino-comida" inolvidable.



Boca de forma redondeada para adaptarse a los labios y ofrecer mayor comodidad durante la degustación.

Cáliz alto y estrecho. Base ancha. Mejor respiración del vino

Pie delicado con unión lisa



1 Gran superficie de oxigenación (10% superior en promedio a una copa de degustación clásica) para una aireación perfecta de los vinos.

2 Una cámara aromática inédita: más ancha que alta y en forma de burbuja para una percepción menos fuerte pero más sutil de los aromas.

Base del pie extraplana que favorece la estabilidad y evita la retención del agua en el lavavajillas.



C6 COPAS
60 cl
Ref: 9129414
Ref: AIF L9414
2/30
M: Ø 105 mm
H: 235 mm
P: 167 gr



C6 COPAS
50 cl
Ref: 9129412
Ref: AIF L9412
4/48
M: Ø 100 mm
H: 215 mm
P: 156 gr



C6 COPAS
40 cl
Ref: 9129267
Ref: AIF L9267
4/64
M: Ø 93 mm
H: 200 mm
P: 147 gr



C6 COPAS CHAMPÁN
30 cl
Ref: 9129348
Ref: AIF L9348
4/64
M: Ø 81 mm
H: 195 mm
P: 125 gr



C6 VASOS
40 cl
Ref: 9300834
Ref: AIF N0834
4/112
M: Ø 85 mm
H: 104 mm
P: 130 gr