

126  
years

of Glassmaking Excellence

# *Food Service* **COLLECTION**



  
**VICRILA**

**126**

years

of Glassmaking Excellence





**VICRILA, S.A.** nace en **1890** a orillas de la ría del Nervión, a su paso por Lamiako en el barrio de Leioa. A finales del siglo XIX la habilitación de la vega de Lamiako, una marisma en terreno industrial, culminó con **VICRILA** como primera empresa ubicada en estos terrenos ganados a la ría. Este primer emplazamiento en la zona marcó el inicio de una profunda transformación de ésta, hasta llegar a constituirse a lo largo del siglo XX en un importante núcleo industrial favorecido por el acceso a diferentes vías de comunicación.

La empresa, surgió a iniciativa de Amadeo Deprit, patriarca de una importante familia de cristaleros belgas establecida en Bilbao. Se constituía así, la primera empresa de fabricación de vidrio en el estado, que incorporaba las técnicas de fabricación más novedosas desarrolladas en los países de tradición vidriera, como Francia y Bélgica.

Desde sus orígenes, **VICRILA** se ha dedicado a la fabricación del vidrio; siendo su principal producto el vidrio plano o de ventana. Estos productos se obtenían a través de un proceso productivo básicamente, artesanal. A partir de 1925, **VICRILA** sufrió una importante transformación con la incorporación de la automatización de la fabricación del vidrio a su proceso productivo. En 1954 la fábrica emprendió una nueva reforma de su maquinaria y de sus instalaciones, e incorporó importantes mejoras técnicas a su proceso productivo. A partir de 1970, el Grupo Arc Internacional se incorpora constituyendo la sociedad Vidriería y Cristalería de Lamiaco, S.A.

La incorporación de este nuevo socio en 1972 supuso una nueva etapa en la historia de la empresa. Así, se produjo un cambio en la producción de ésta, que pasó a fabricar vidrio de mesa. Este cambio en su actividad productiva requirió la incorporación de una nueva tecnología y nueva maquinaria, lo que exigió un gran esfuerzo para adaptar-

se y conocer las técnicas nuevas de fabricación del vidrio. En pocos años, y gracias a las inversiones realizadas, la empresa consolidó sólidamente su posición en el mercado europeo del vidrio de mesa.

En 1980 el Grupo Arc International adquirió la totalidad del capital social de la compañía; es entonces, cuando **VICRILA** pasó a constituirse en una filial más del Grupo. Así la incorporación de la empresa dentro de este grupo empresarial posibilitó ir realizando durante estos años importantes inversiones que le han permitido incorporar las más modernas tecnologías de fabricación del vidrio.

Con la crisis, se reabre un nuevo camino para la compañía, que en 2009 salió de ARC International. Desde el momento de anuncio del cierre, el equipo directivo de la compañía intenta gestionar la situación como una oportunidad y a comienzos de 2010, comienza a buscar una solución: la compra de la firma a través de un proceso de M.B.O.

Desde entonces, la empresa centenaria 100% capital nacional, con la implicación de la plantilla, y a través de alianzas, ha comenzado a escribir de nuevo su propia historia.

**VICRILA** cuenta con las marcas **ELYTIUM GOLD, ELYTIUM, HOSTELVIA, VINTIA y Vi&B** desarrollando así una estrategia de acercamiento hacia el consumidor, no sólo a través de la acción comercial sino también acercando la fabricación hacia los diferentes mercados en los que tiene su presencia.



**VICRILA** is the biggest and oldest manufacturer of table glass in Spain. As a company **VICRILA** values are a perfect fit with the market, ensuring quality and technical performance are a priority but also delivering innovation in design.

**VICRILA** collection includes a variety of stemware, tumblers, cocktail and beer glasses perfect for use within busy hospitality environments.

**Manufacturing over 200 million of glass per year, Vicrila has an expansive portfolio of glass to suit all table top presentation.** Within the hospitality, product performance is Paramount. For those establishments that require durability, Vicrila offer a range of fully tempered glass.

The benefits of fully tempered **VICRILA** glass include:

- Fully rim to foot tempered glasses are resistant to mechanical shock
- Up to 5 times more durable than regular glass
- Increased safety during service
- Thermal shock tested and resistant to 134 degrees
- Dishwasher and microwave safe
- Seamless Flame polished stem

Fully tempered glasses carry the covered symbol next to their image.



of Glassmaking Excellence

[www.vicrila.com](http://www.vicrila.com)



ISO 9001  
ISO 14001  
ISO 50001  
OSHAS 18001

a la Calidad de Gestión  
2008



## La Calidad respalda nuestro trabajo

*Vicrila is synonym of top quality*

**C**on más de 126 años de experiencia en el mercado, VICRILA apuesta por la calidad y la innovación tecnológica, especializándose en la fabricación de vidrio de mesa para los diferentes canales. Nuestra filosofía de servicio al cliente nos obliga a responder con dinamismo y profesionalidad a las necesidades del mercado y a los retos que se nos presentan.

Sabemos que la experiencia acumulada no es suficiente para garantizar nuestra posición en el mercado, y somos fieles al compromiso de esfuerzo, innovación y superación permanente que inspira nuestra empresa: **crear artículos técnicamente excelentes y ofrecer soluciones que nos distinga en el mercado.**

VICRILA, es una filosofía y una respuesta a las necesidades del cliente. Con un equipo que fomenta el espíritu emprendedor, la profesionalidad, la implicación y el entusiasmo de las personas que lo componen; innovación, calidad, servicio al cliente y adaptación son las palabras clave de nuestro día a día; desarrollamos nuestra cartera de productos innovando e intentando cubrir todos los segmentos del mercado. Ofrecemos soluciones globales a un precio competitivo, con todas las garantías de calidad y un servicio integral de apoyo y asesoramiento a nuestros clientes.

VICRILA se adapta a los distintos mercados; la mimetización se produce a través de nuestras delegaciones y equipos comerciales en cada país que realizan la adaptación de nuestros productos al "sabor local".

ISO 9001



ISO  
50001



**W**ith 126 years of experience on the market, VICRILA bets for the quality and the technological innovation, specializing itself in the tableware glass manufacturing process for the different channels. Our customer service philosophy requires to answer with dynamism and professionalism to the needs of our customers and to the challenges of the market.

We know that our long experience and know-how is not enough to secure our position in the market and are faithful to the commitment of effort, innovation and continuous improvement that inspires our company to create technically excellent articles and to offer innovated solutions.

VICRILA is a philosophy and a response to the needs of the client. With a team who promotes the entrepreneurship, the professionalism, the commitment and the enthusiasm of the people who are part of it. Innovation, quality, customer service and change adaptation are the keywords of our day to day.

**We develop our portfolio of competitive prices-products and we try to cover all the segments of the market.**

We offer global solutions at a competitive price, with all quality guarantees, holistic care and product marketing guidelines for our clients.

VICRILA adapts to the different markets. The mimicry takes place across our manufacturing plants, sales delegations and sales teams in every country performing the adaptation of our products to the "local flavour".

## La Marca que apuesta por el Medio Ambiente

*Vicrila the brand committed with the environment*



GREEN  
by VICRILA

**V**ICRILA no se arredra ante las situaciones difíciles, ya que es una empresa ágil, flexible y dinámica que se define como multi-país, con una potente voluntad de adaptación a cada uno de aquellos países donde está presente. Continúa por tanto con su crecimiento y no sólo en Europa y otros mercados, también en España, en nuevas categorías de productos y proyectos que fortalecen su presencia. Para ello, ha consolidado su ingeniería propia VITECH con su equipo de profesionales con elevada formación, que le permiten afrontar este reto de penetración de nuevos mercados, así como seguir desarrollando nuevos productos y soluciones.

**Ágil y dinámica VICRILA ha destacado siempre por su capacidad de anticipación y respuesta en el mercado; de ahí la creación de la Marca GREEN que se asociará a todos los productos de las marcas ELYTIUM GOLD, HOSTELVIA, VINTIA y Vi&B.**

La marca GREEN simboliza el compromiso de VICRILA con el medioambiente; el reciclado en nuestras instalaciones permite reducir el consumo de energía, la contaminación del aire y el consumo de materias primas.

**V**ICRILA is not frightened about the difficult situations, since it is a flexible and dynamic company that defines itself as a multicultural country, with strong willingness to adapt itself to each of those countries where VICRILA is present. VICRILA continues therefore with his growth and not only in Europe and other markets, but also in Spain, in new categories of products and projects that strengthen VICRILA presence. In order to achieve this, VICRILA has created; as a separated company; VITECH. It is its own engineering company with its team of professionals with top training, that let them achieve the challenge of introducing new processes into new markets, as well as continue to develop new products and solutions.

**Very Flexible and dynamic, VICRILA has always been stood out for its capacity for anticipation and market response; hence the creation of the brand GREEN that is synonyme of environment and is associated with all the items under the brands ELYTIUM GOLD, HOSTELVIA, VINTIA, and Vi&B.** The GREEN brand symbolizes VICRILA's commitment with the environment. Recycling in our facilities allows to reduce the energy consumption, the pollution of the air and the consumption of raw materials.

OSHAS  
18001



ISO  
14001



# We think in green

...

# We feel in green

Nuevos retos y una identidad de packaging vanguardista, a la altura de nuestros grandes planes

New goals and a new stylish packaging at the height of our aims

**V**ICRILA ha llevado a cabo un proyecto de restyling del packaging y del branding, al objeto de actualizar nuestra imagen de marca con un concepto más moderno y dinámico.

En el nuevo diseño del packaging se han eliminado todos aquellos elementos que considerábamos vacíos de contenido; el resultado, **una imagen de marca de gran fuerza visual que comunica confianza, experiencia, estabilidad, flexibilidad y dinamismo**.

El diseño funciona como símbolo, sólido, competitivo, tecnológico e intemporal, esta es la nueva imagen para lograr todos los retos del futuro.

Todos los productos compiten en los puntos de venta no sólo por su calidad, que es esencial, sino también por su capacidad de llamar la atención. Un excelente producto como la cristalería templada de VICRILA no será elegido en el punto de venta si no está vestido para vender. **El nuevo packaging de VICRILA habla a nuestro cliente a través del diseño, y tan importante como lo que dice es, cómo lo dice.**

En VICRILA entendemos que nuestro packaging debe transmitir con nuestra imagen de producto, sensaciones, beneficios y promesas de satisfacción, **nuestro deseo con el nuevo restyling, es que el mismo seduzca a nuestro cliente, y al usuario hostelero nada más verlo.**

**V**ICRILA is working on a project of packaging restyling and branding, with the aim of refresh our brand image with a more modern and dynamic concept.

In the new packaging design all the elements without a useful utility have been deleted, as a result, **we have a brand image with a strong visual that communicates trust, experience, stability, flexibility and dynamism.**

The design is like our symbol, solid, competitive, technologic and timeless, this is the new image to achieve all the challenge of the future.

All the products race in the points of sale not just for their quality, which is the core, also for their capacity in attracting the attention of the customers. An excellent product like VICRILA's glassware will not be chosen by the client if it is not well dressed for the sale. **Vicrila's new packaging speaks with the client by the design.**

In VICRILA we understand that our packaging have to transmit with our product image, sensations, benefits and promises of satisfaction, **our desire with the new restyling is that by itself attires our client, and also to the professional final client.**



Nuestra línea de artículos **ELYTIUM GOLD** corresponden a la gama más premium, por tanto, el nuevo diseño de packaging **incrementa su elegancia y diferenciación, resaltando los atributos, tanto del templado como del corte fino, de esta elegante gama de artículos.**

**ELYTIUM GOLD** is our premium range in Vicrila, in this way their new packaging shows the elegance and differentiation, **highlighting the attributes of this elegance range, sheer rim and fully tempered stems and tumblers.**

Colección  
**Victoria**  
  
  
**CORTE FINO SHEER RIM**  
**FULLY TEMPERED**  
EXTRA RESISTANT UP TO 5 USEFUL LIFE



Nuestros consumidores exigen, cada vez más, no sólo embalajes reciclables, sino productos que dejen la mínima huella en el medio ambiente. Cuando acabe el día de hoy, cada uno de nosotros, habremos generado casi un kilo y medio de residuos; dentro de un año, acumularemos 547 kg y, como mucho, reciclarímos el 48%.

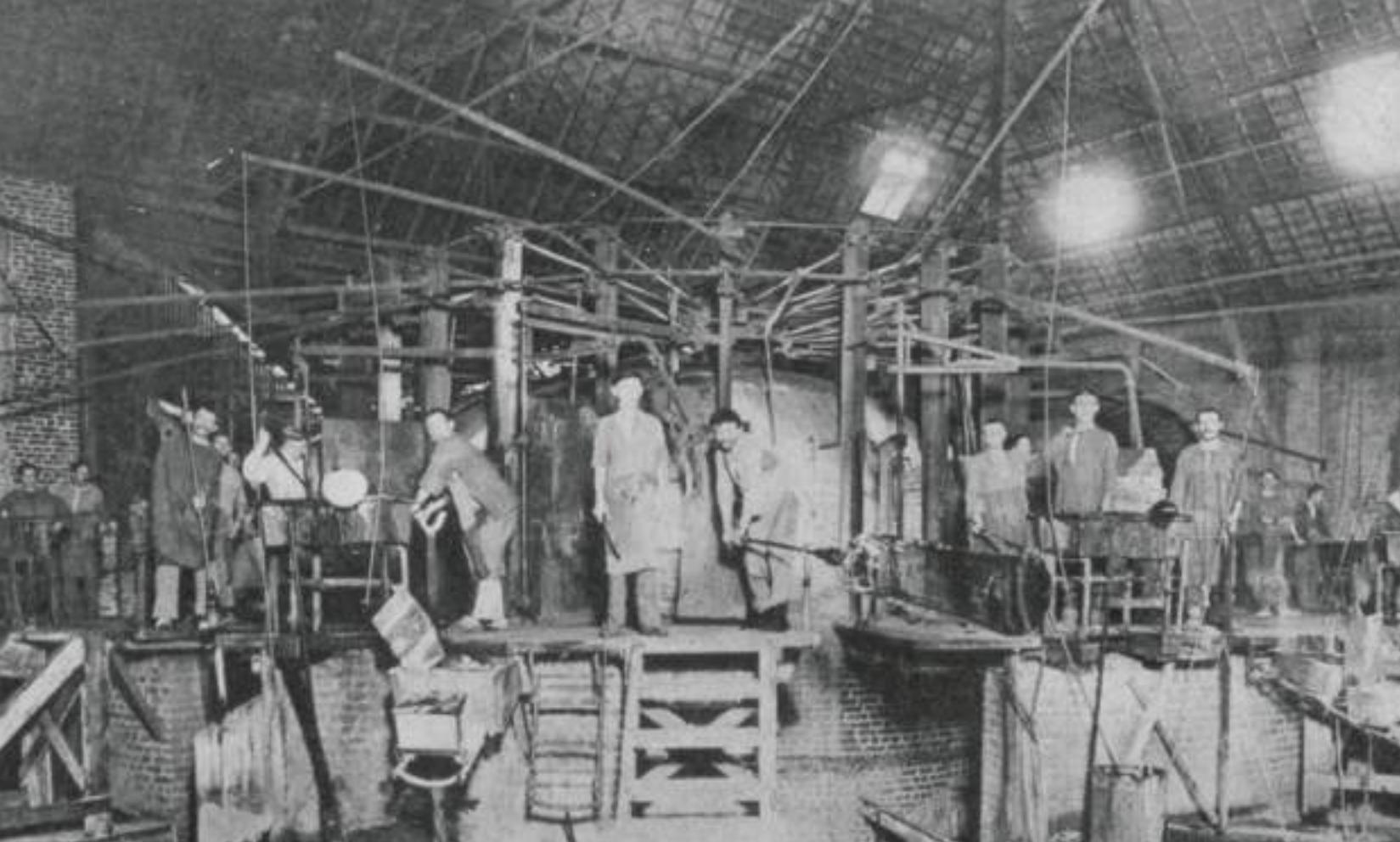
Para reducir estas cifras, **VICRILA apuesta por el packaging ecofriendly, entendido por aquel que deja la mínima huella en el medio ambiente.**

**O**ur consumers demand, more and more, not just recyclable packagings, also products with the less possible environmental footprint. By the end of the day, each one, will have generated 1.5kg of trust; in one year will be 547kg and we just recycle the 48%.

To decrease this volume, **VICRILA bet for ecofriendly packaging, understood as the one that left the less environmental footprint.**

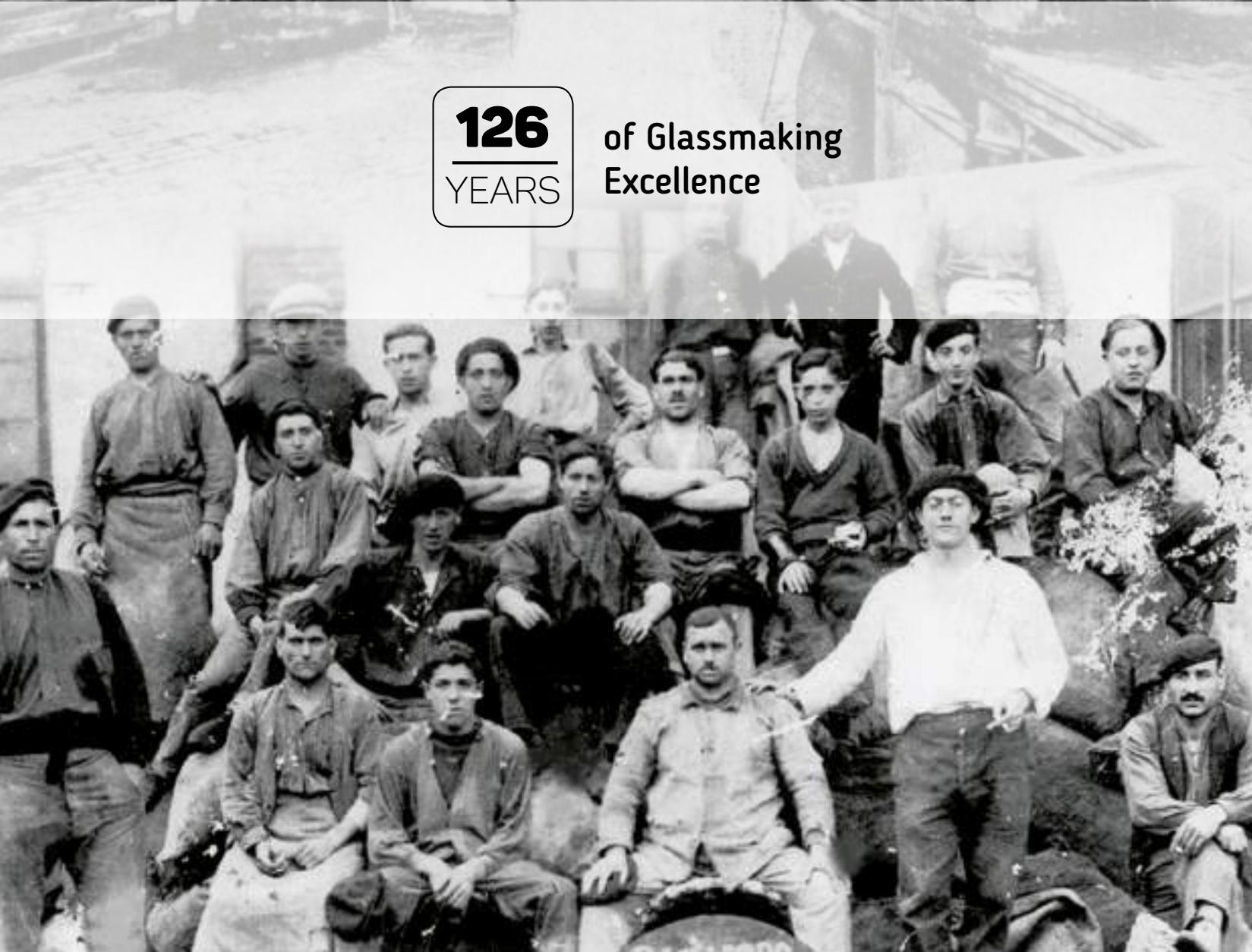
Colección  
**Mencía**  
  
  
**FULLY TEMPERED**  
EXTRA RESISTANT UP TO 5 USEFUL LIFE





**126**  
YEARS

of Glassmaking  
Excellence

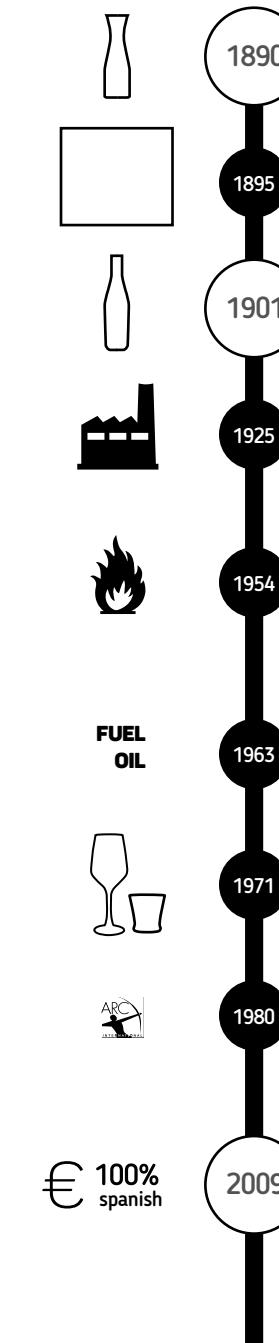


## Historia *History*



**126**  
YEARS

of Glassmaking  
Excellence



# MANUFACTURING EXCELLENCE



## TEMPLADO COMPLETO

Las copas de mesa de la gama templada de **VICRILA** han sido sometidas a un proceso de **templado integral**. Una resistencia extra de **cinco veces superior** al resto de artículos convencionales.

## RIM TO FOOT TEMPERED "T"

*Fully tempered glasses are resistant to mechanical shocks, extending the life of the product by five times, compared with non tempered glass ranges.*

\* Las series de copas templadas, se indican con el símbolo de la T

\* Ranges which are tempered carry the T symbol next to the range name.



## LINED & CE MEASURE (LCE)

VICRILA hold an official UK government NWL (National Weights and Measures Laboratory) Certificate. Vicrila CE stamp the glass and line the measure on the bowl of the glass.

## SEGURIDAD

En caso de rotura, el vidrio se fragmenta en trozos pequeños menos cortantes que en el caso de un artículo sin templar.

## SAFETY

*Should a glass break due to an excessive blow, a tempered glass will break into small pieces, making it safer to use within the hospitality industry than a non tempered glass.*



## FOOD SERVICE COLLECTION

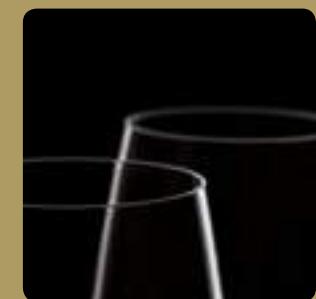


## CHOQUE TÉRMICO

El artículo templado de Vicrila permite una resistencia a los choques de temperatura de 135° sin que haya riesgo de rotura.

## HEAT RESISTANT

*Thermal shock tested and resistant to 135°C and can withstand changes in temperature from hot to cold.*



## APTO LAVAJILLAS

Su robustez permite el uso continuado en aparatos de lavajillas industriales.

## DISHWASHER SAFE

*Strong and durable, shock tested and capable of industrial dishwasher cycles, while maintaining clarity.*



## > FULLY TEMPERED

La tecnología de Vicrila permite un corte puro y limpio sin reborde en la boca del artículo. Una característica que permite apreciar las cualidades visuales, olfativas y gustativas.

## STEAMLESS FLAME POLISHED STEM

*No seam between the bowl and stem, ensuring a more enjoyable drinking experience and an aesthetically pleasing glass.*



## WHAT IS TEMPERED GLASSWARE?

Tempering is a thermal process of heating a glass close to melting point then cooling it rapidly. This causes the outer surface of the glass to cool and shrink faster than the inside of the glass wall creating a tight skin. This closes the many hairline fractures that naturally occur in regular annealed glass and make a vastly stronger product.

## HOW STRONGER IS TEMPERED GLASS?

Tempered glass is 5 times stronger. This is known as Mechanical Shock Resistance, making a cost effective choice.

## ARE VICRILA GLASSES FULLY TEMPERED?

All glassware with the **T** are fully tempered from rim to foot both inside and out. Not all manufacturers temper to the same high standards.

## IS TEMPERED GLASSWARE MORE RESISTANT TO TEMPERATURE CHANGES?

Fully Tempered items are resistant to 135°C temperature changes. This is tested by taking an item of glass from an oven at 135°C and then plunging it into cold water. The glassware will not shatter or break.

## IS TEMPERED GLASS SAFER?

Should a glass break due to an excessive blow it will break into small pieces, making it safer to use within the hospitality industry than a non tempered glass.

## DO I HAVE TO USE TEMPERED GLASS?

By different region the local licencing authority will be able to advise you of this.

## HOW CAN I TELL IF MY GLASSWARE IS TEMPERED?

Vicrila have placed their **T** on each item which is tempered.

# MANUFACTURING EXCELLENCE



## FULLY RIM TO FOOT

Fully tempered glasses are resistant to mechanical shocks, extending the life of the product by five times, compared with non tempered glass ranges.

\* Ranges which are tempered carry the



## SAFETY

Should a glass break due to an excessive blow, a tempered glass will break into small pieces, making it safer to use within the hospitality industry than a non tempered glass.

## SYRAH TUMBLERS

Syrah tumblers fit perfectly with our Syrah stemware, fully tempered for maximum durability, the classic bowl shape is designed for a versatile market.

- Fully rim to foot tempered
- Up to 5 times more durable than standard glass
- Thermal shock tested and resistant to 135 degrees
- Ideal for use in food presentation

## DISHWASHER & MICROWAVE SAFE

Strong and durable, shock tested and capable of industrial dishwasher cycles, while maintaining clarity.



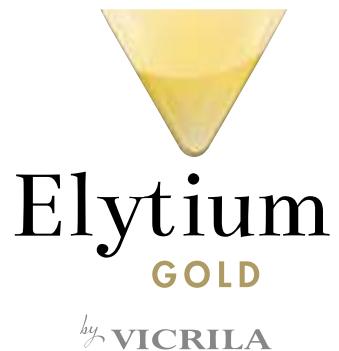
## HEAT RESISTANT

Thermal shock tested and resistant to 135°C and can withstand changes in temperature from hot to cold.



## EXPLICACIÓN VISUAL DE LAS VENTAJAS DEL TEMPLADO





## Índice Index

Platine	16	
—		
Iridion	20	
—		
Victoria	24 Copas y vasos / Stemware and tumblers	
—		
Rodio	28	
—		

**VICRILA**, con más de 126 años de experiencia vidriera, hoy en día es la mayor empresa de fabricación de vidrio de mesa en España. Con más de 200 millones de artículos fabricados al año ha sido galardonada, entre otras distinciones, con la Q de Plata como reconocimiento a la excelencia en la gestión.

**VICRILA** se ha dotado de la última tecnología de corte de vidrio que permite un corte puro y limpio sin reborde en la boca del artículo. Este corte se obtiene con un proceso de choque térmico llamado “crack-off” que permite una fractura circular controlada de la parte alta del artículo, dando a la boca el aspecto fino requerido. La gama de copas y vasos de corte fino templado bajo la enseña **ELYTIUM GOLD** le permitirán apreciar aún más las cualidades visuales, olfativas y gustativas.

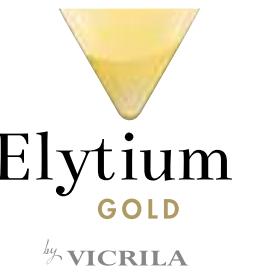
Las copas de mesa de la gama templada de **VICRILA** (con su característico símbolo “T”) ofrece un sinfín de ventajas: un proceso de templado integral, una vida útil hasta cinco veces superior al resto de artículos convencionales y una resistencia a los choques de temperatura de 135º sin que haya riesgo de rotura.

**VICRILA**, with more than 126 years of experience in the glass industry, is the biggest and oldest producer of glassware in Spain. We manufacture more than 200 million articles each year and we have been manufacturing glass since 1890. We have been awarded with the silver Q which is the European acknowledgement of excellent management.

**VICRILA**, has adopted the latest technology of cut glass that allows a pure and clean cut without edges at the mouth of the article. This cut is obtained by a process of thermal shock called “crack-off” that allows a controlled circular fracture of the upper part of the article, giving the mouth the required fine appearance; that’s why, the range of tempered sheer rim table glass called **ELYTIUM GOLD** lets us appreciate the main organoleptic main attributes.

**VICRILA** tempered table glass, marked with a characteristic “T”, offers the following advantages: fully tempered articles, good thermal behavior, and that extends the life of the product up to five times comparing with non tempered articles. Furthermore, the articles resist temperatures up to 135°C which makes it possible to transfer articles from an oven to a bath of cold water without breaking.

# Serie Platine



Con la serie de copas PLATINE, Vicrila presenta una gama de copas refinada que resalta por encima del resto de líneas por su elegancia y esbeltez. Llamada así en honor al elemento químico altamente empleado en la joyería y que fue descubierto en América. Una simple mirada a este conjunto de elegantes copas de tallo esbelto es suficiente para ver que estamos ante una cristalería de lujo al alcance de todos los bolsillos.

The design of PLATINE collection was a joint effort by a team of wine experts. The elegant bowl shape was designed to allow the wine to breathe, to bring out its aroma and bouquet.

La longitud del tallo y el ancho del pie responden a la arquitectura de la copa diseñada en estrecha colaboración con sumilleres y enólogos.

The Platine collection is a perfect choice for use in fine dining areas and wine bars, and for service by the bottle or by the glass.

La serie PLATINE facilita la percepción del equilibrio de los sabores entre la fruta, los elementos minerales, la acidez y los componentes amargos de las distintas variedades específicas de uva; potenciando la calidad y la intensidad del sabor.

This range is suitable for intensive and professional use, banqueting and large scale catering projects.

# Serie Platine



**Elytium**  
**GOLD**  
by VICRILA



**V1082 FA6 PLATINE 58CL**  
19<sup>1/2</sup> oz. (US)  
20<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 230mm · ø 93mm  
288 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536688023  
**DUN** 18436536688020



**V1083 FA6 PLATINE 44CL**  
14<sup>3/4</sup> oz. (US)  
15<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 220mm · ø 85,5mm  
384 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536688030  
**DUN** 18436536688037



**V1084 FA6 PLATINE 31CL**  
10<sup>1/4</sup> oz. (US)  
10<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 202mm · ø 77,2mm  
480 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536688047  
**DUN** 18436536688044



**V1085 FA6 PLATINE 25CL**  
8<sup>1/4</sup> oz. (US)  
8<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 182mm · ø 71,5mm  
576 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536688054  
**DUN** 18436536688051



**V1086 FA6 PLATINE 17CL**  
5<sup>3/4</sup> oz. (US)  
6 oz. (IMP)  
H 205mm · ø 60,5mm  
768 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536688061  
**DUN** 18436536688068



Artículo templado en su totalidad  
Máxima resistencia en el pie de la copa  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe



# Serie Iridion



CORTE FINO  
SHEER RIM



**Las copas IRIDION de ELYTIUM GOLD presentan un nivel óptimo de calidad para las catas de vino.**

*Developed in cooperation with wine specialists.*

**La serie IRIDION se compone de elegantes y sofisticadas copas que, sin duda, serán la elección perfecta para cualquier ocasión. Simplemente tienen estilo.**

*The Iridion collection presents glasses with an slender stem and elegant bowl shape that gives this range a trendy yet very elegant look.*

**Por su diseño de forma, el elegante soplado de la línea IRIDION garantiza que el aroma y buqué del vino llega al catador de la manera más perfecta. Estas elegantes piezas son el resultado de un proceso de producción altamente especializado junto con un profundo entendimiento de la degustación del vino. Todo ello hace que la serie Iridion sea una de las preferidas de los sumilleres.**

*The Iridion collection is an excellent choice for use in fine dining areas and wine bars, and for service by the bottle or by the glass.*

# Serie Iridion



**V1041 FA6 IRIDION 58CL**  
 19½ oz. (US)  
 20¼ oz. (IMP)  
 H 232mm · ø 96,7mm  
 288 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687767  
**DUN** 18436536687764



**V1040 FA6 IRIDION 44CL**  
 14¾ oz. (US)  
 15½ oz. (IMP)  
 H 224mm · ø 87,5mm  
 384 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687750  
**DUN** 18436536687757



**V1039 FA6 IRIDION 35CL**  
 11¾ oz. (US)  
 12¼ oz. (IMP)  
 H 212mm · ø 80,5mm  
 432 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687743  
**DUN** 18436536687740



**V1038 FA6 IRIDION 28CL**  
 9¼ oz. (US)  
 9¾ oz. (IMP)  
 H 206,5mm · ø 74,5mm  
 480 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687736  
**DUN** 18436536687733



**V1037 FA6 IRIDION 23CL**  
 7¾ oz. (US)  
 8 oz. (IMP)  
 H 194mm · ø 69,5mm  
 576 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687729  
**DUN** 18436536687726



**V1036 FA6 IRIDION 21CL**  
 7 oz. (US)  
 7¼ oz. (IMP)  
 H 229mm · ø 60,5mm  
 720 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687712  
**DUN** 18436536687719



Artículo templado en su totalidad  
 Máxima resistencia en el pie de la copa  
 Resistente al choque térmico  
 Fully tempered glass  
 Steamless flame polished stem  
 Heat resistant



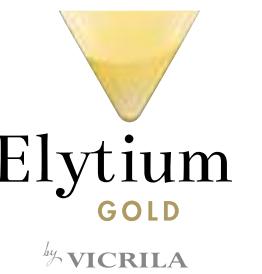
Apto para microondas y lavavajillas  
 Dishwasher & microwave safe



# Serie Victoria



CORTE FINO  
SHEER RIM



La serie VICTORIA resalta principalmente la textura del vino en boca (cremoso, sedoso y aterciopelado) pero también la de otra bebida.

*Victoria is a highly versatile collection that enhances your dining experience.*



La serie VICTORIA de ELYTIUM GOLD es muy popular entre el sector de la restauración por ser durable, extremadamente resistente a roturas y apta para su uso en lavavajillas. Su diseño viene definido por la armoniosa combinación de su forma que ofrece un interesante volumen de llenado para la venta de botellas.

*Whether by the glass or by the bottle, Victoria is ideal for casual and fine dining. The Victoria Collection's versatility increases efficiency in your hotel or restaurant.*

La serie VICTORIA se compone de elegantes y sofisticadas copas, que sin duda, serán la elección perfecta para cualquier ocasión.

*The Victoria collection creates a dynamic table setting. This range offers you the assurance that comes with the internationally recognized Quality of VICRILA.*

# Serie Victoria



**Elytium**  
**GOLD**  
by VICRILA



**V1093 FA6 VICTORIA 58CL**  
19½ oz. (US)  
20¼ oz. (IMP)  
H 230mm · ø 93mm  
384 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536688139  
**DUN** 18436536688136



**V1092 FA6 VICTORIA 47CL**  
15¾ oz. (US)  
16½ oz. (IMP)  
H 221mm · ø 86,5mm  
384 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536688122  
**DUN** 18436536688129



**V1091 FA6 VICTORIA 35CL**  
11¾ oz. (US)  
12¼ oz. (IMP)  
H 202mm · ø 80mm  
384 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536688115  
**DUN** 18436536688105



**V1090 FA6 VICTORIA 25CL**  
8¼ oz. (US)  
8¾ oz. (IMP)  
H 182mm · ø 71mm  
432 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536688108  
**DUN** 18436536688105



**V1089 FA6 VICTORIA 17CL**  
5¾ oz. (US)  
6 oz. (IMP)  
H 192mm · ø 60,5mm  
576 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536688092  
**DUN** 18436536688099



**V0542 FA6 VICTORIA 47CL**  
15¾ oz. (US)  
16½ oz. (IMP)  
H 109,5mm · ø 87mm  
768 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536689822  
**DUN** 18436536689829



**V0541 FA6 VICTORIA 35CL**  
11¾ oz. (US)  
12¼ oz. (IMP)  
H 99mm · ø 79,5mm  
864 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536689815  
**DUN** 18436536689820



Artículo templado en su totalidad  
Máxima resistencia en el pie de la copa  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

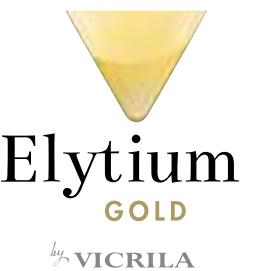


Artículo templado en su totalidad  
Máxima resistencia en el pie de la copa  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Rodio



**Una simple mirada a este conjunto de elegantes copas de tallo esbelto es suficiente para ver que estamos ante una cristalería de lujo al alcance de todos los bolsillos.**

*The practical design of the Rodio collection is ideal for serving wine by the bottle or by the glass. This collection combines elegance with efficiency and is best for middle-to-high-end casual dining*

**La longitud del tallo y el ancho del pie responden a la arquitectura de la copa diseñada en estrecha colaboración con sumilleres y enólogos.**

*The Rodio bowl enhances the wine's best characteristics.*



**La serie RODIO facilita la percepción del equilibrio de los sabores entre la fruta, los elementos minerales, la acidez y los componentes amargos de las distintas variedades específicas de uva; potenciando la calidad y la intensidad del sabor.**

*Designed to withstand the rigours of intensive use. The Rodio collection is ideal for banqueting, event and party catering.*

# Serie Rodio



**V1035 FA6 RODIO 56CL**  
18<sup>3/4</sup> oz. (US)  
19<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 217mm · ø 96,5mm  
288 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687705  
**DUN** 18436536687702



**V1034 FA6 RODIO 42CL**  
14 oz. (US)  
14<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 205mm · ø 87,5mm  
384 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687699  
**DUN** 18436536687696



**V1033 FA6 RODIO 32CL**  
10<sup>3/4</sup> oz. (US)  
11<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 197mm · ø 80,5mm  
432 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687682  
**DUN** 18436536687689



**V1032 FA6 RODIO 25CL**  
8<sup>1/4</sup> oz. (US)  
8<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 187mm · ø 74,5mm  
480 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687675  
**DUN** 18436536687672



**V1031 FA6 RODIO 20CL**  
6<sup>3/4</sup> oz. (US)  
7 oz. (IMP)  
H 180mm · ø 69,5mm  
576 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687668  
**DUN** 18436536687665



**V1030 FA6 RODIO 19CL**  
6<sup>1/4</sup> oz. (US)  
6<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 210mm · ø 60,5mm  
720 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687651  
**DUN** 18436536687658



Artículo templado en su totalidad  
Máxima resistencia en el pie de la copa  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe





CORTE FINO  
— SHEER RIM —



# Elytium

by VICRILA

La gama **ELYTIUM** de corte fino de **VICRILA**, fabricada con la última tecnología de corte de vidrio que permite un corte puro y limpio sin reborde, permite apreciar aún más las cualidades de la bebida a: través de los sentidos; principalmente, la vista, el olfato y el gusto, es decir su color, sus aromas y su sabor.

**ELYTIUM** has been manufactured with the latest technology of cut glass that allows a pure and clean cut to further appreciate the qualities of the drink: through the senses; mainly the sight, smell and tastes e.g. its colour, flavor.

Titanium 34



Graphite 36



Palladium 38



# Serie Titanium



Las copas TITANIUM aúnan las ventajas de un tallo ligeramente más corto con suficiente espacio en el cuerpo de la copa para que el vino respire y revele sus aromas. Producidas con tecnología de vanguardia y con un precio muy atractivo.

Simply designed for a trendy ambience, the Titanium stemware will be a beautiful asset to your dining area or bar. The Titanium collection will complement your place setting and grace your table.



**V1074 FA6 TITANIUM 58CL**  
19<sup>1/2</sup> oz. (US)  
20<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 210mm · ø 94mm  
384 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687941  
**DUN** 18436536687948

**V1075 FA6 TITANIUM 47CL**  
15<sup>3/4</sup> oz. (US)  
16<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 202mm · ø 86,5mm  
384 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687958  
**DUN** 18436536687955

**V1076 FA6 TITANIUM 35CL**  
11<sup>3/4</sup> oz. (US)  
12<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 194mm · ø 80mm  
432 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687965  
**DUN** 18436536687962

**V1077 FA6 TITANIUM 17CL**  
5<sup>3/4</sup> oz. (US)  
6 oz. (IMP)  
H 218mm · ø 69,5mm  
576 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687972  
**DUN** 18436536687979



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Graphite



CORTE FINO  
SHEER RIM

Por su cuidado diseño de forma, el elegante soplado de la línea de corte fino GRAPHITE garantiza que el aroma y buqué del vino llega al catador de la manera más perfecta.

The Graphite stemware has a wider bowl to bring out the wonderful flavor and bouquet of the more full-bodied and colour-intensive wines.

**Elytium**  
*by* VICRILA



CORTE FINO  
SHEER RIM



**V1029 FA6 GRAPHITE 58CL**  
19½ oz. (US)  
20¼ oz. (IMP)  
H 230mm · ø 94mm  
384 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687644  
**DUN** 18436536687641

**V1028 FA6 GRAPHITE 47CL**  
15¾ oz. (US)  
16½ oz. (IMP)  
H 221mm · ø 86,5mm  
384 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687637  
**DUN** 18436536687634

**V1027 FA6 GRAPHITE 35CL**  
11¾ oz. (US)  
12¼ oz. (IMP)  
H 202mm · ø 80mm  
432 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687620  
**DUN** 18436536687627



**V1026 FA6 GRAPHITE 25CL**  
8¼ oz. (US)  
8¾ oz. (IMP)  
H 182mm · ø 71mm  
576 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687613  
**DUN** 18436536687610

**V1025 FA6 GRAPHITE 17CL**  
5¾ oz. (US)  
6 oz. (IMP)  
H 218mm · ø 69,5mm  
576 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687606  
**DUN** 18436536687603



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie **Palladium**



**Elytium**  
by VICRILA



Elytium

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V1073 FA6 PALLADIUM 17CL**  
5<sup>3/4</sup> oz. (US)  
6 oz. (IMP)  
H 194mm · ø 63mm  
624 p.p. (EU. Pallet)  
EAN 8436536687934  
DUN 18436536687931

**La combinación perfecta de diseño y funcionalidad**

*A powerful combination of elegant and functional design*



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Índice de contenidos

## Content index



Serie  
Margarita

41

**T**  
FULLY  
TEMPERED      UP TO 5 USEFUL LIFE  
EXTRA RESISTANT

### Copas / Stemware

<b>Sauvignon</b>	44
<b>Vintage</b>	46
<b>Mencia</b>	48
<b>Syrah</b>	50
<b>Viura</b>	52
<b>Godello</b>	54
<b>Breval</b>	56
<b>Merlot</b>	58
<b>Airen</b>	60
<b>Valencia</b>	62
<b>Valon</b>	64
<b>Pinot</b>	66
<b>Catavinos</b>	68
<b>Subirats</b>	70
<b>Chardonnay</b>	72
<b>Xarel</b>	74
<b>Blue Hawaii</b>	76
<b>Margarita</b>	78
<b>Cocktail</b>	80
<b>Ibiza</b>	82
<b>Edinburgh</b>	84
<b>Manhattan</b>	86
<b>London</b>	88
<b>Havana</b>	90
<b>Dry</b>	92
<b>Coñac</b>	94
<b>Coñac</b>	96
<b>Abadia</b>	98
<b>Dunkel</b>	100
<b>Malta</b>	102
<b>Toscana</b>	104



FULLY  
TEMPERED

UP TO 5 USEFUL LIFE

EXTRA RESISTANT

5

USEFUL LIFE

### Vasos / Tumbler

<b>Mencia</b>	106
<b>Merlot</b>	108
<b>Aran</b>	110
<b>Belagua</b>	112
<b>Piamonte</b>	114
<b>Isaba</b>	116
<b>Conil</b>	118
<b>Mirage</b>	120
<b>Ettore</b>	122
<b>Andalus</b>	124
<b>Lau</b>	126
<b>Maxi Midi</b>	128
<b>Iratia</b>	130
<b>Einbeck</b>	132
<b>Helles</b>	134
<b>Lager</b>	136
<b>Aiala</b>	138
<b>Jerte</b>	140
<b>Syrah</b>	142
<b>Kenya</b>	144
<b>Colombia</b>	146
<b>Vermut</b>	148
<b>Txikitero</b>	150
<b>Top Imprescindibles</b>	152

### Apilables / Stackable

<b>Stack stemware</b>	154
<b>Beck Stack</b>	156
<b>Rocky Stack</b>	158
<b>Stack tumbler</b>	160

### Drink & Food Experience

<b>Gastrobar / Gastropub</b>	162
<b>Aperitivos / Appetizers</b>	166
<b>Helados / Ice Creams</b>	168
<b>Vino / Wine</b>	170
<b>Cava / Champagne</b>	172
<b>Cerveza / Beer</b>	174
<b>Combinados / Cocktail</b>	178
<b>Refrescos, Batidos, Zumos</b>	
<b>Soft Drinks, Milkshakes, Smoothies</b>	184
<b>Café Snack / Coffee</b>	188



### Find your perfect tabletop solution

On the following pages you'll find patterns, codes and capacities for each shape. Everything you need to find a tabletop solution.



Description: V0758 AA6 VINTAGE 42CL  
Capacity: 14 oz. (US)  
Height size: 14 3/4 oz. (IMP)  
H 205mm · Ø 88mm  
510 p.p. (EU, Pallet)  
EAN 8436536686289  
Packaging  
Diameter size  
Pieces per pallet



Serie  
**Sauvignon**

43

# Índice alfabético

## Alphabetical index

<b>Abadia</b>	98	<b>Margarita</b>	78
<b>Aiala</b>	138	<b>Manhattan</b>	86
<b>Airen</b>	60	<b>Maxi Midi Fino</b>	128
<b>Andalus</b>	124	<b>Mencia stemware</b>	48
<b>Aran</b>	110	<b>Mencia tumbler</b>	106
<b>Top Imprescindibles</b>	152	<b>Merlot stemware</b>	58
<b>Beck Stack</b>	156	<b>Merlot tumbler</b>	108
<b>Belagua</b>	112	<b>Mirage</b>	120
<b>Blue Hawaii</b>	76	<b>Piamonte</b>	114
<b>Breval</b>	56	<b>Pinot</b>	66
<b>Catavinos</b>	68	<b>Rocky Stack</b>	158
<b>Chardonnay</b>	72	<b>Sauvignon</b>	44
<b>Cocktail</b>	80	<b>Stack stemware</b>	154
<b>Colombia</b>	146	<b>Stack tumbler</b>	160
<b>Conil</b>	118	<b>Subirats</b>	70
<b>Coñac</b>	94	<b>Syrah stemware</b>	50
<b>Dry</b>	92	<b>Syrah tumbler</b>	142
<b>Dunkel</b>	100	<b>Toscana</b>	104
<b>Edinburgh</b>	84	<b>Txikitero</b>	150
<b>Einbeck</b>	132	<b>Valencia</b>	62
<b>Ettore</b>	122	<b>Valon</b>	64
<b>Godello</b>	54	<b>Vermut</b>	148
<b>Havana</b>	90	<b>Vintage</b>	46
<b>Helles</b>	134	<b>Viura</b>	52
<b>Ibiza</b>	82	<b>Xarel</b>	74
<b>Iratiá</b>	130		
<b>Isaba</b>	116		
<b>Jerte</b>	140		
<b>Kenya</b>	144		
<b>Lager</b>	136		
<b>Lau</b>	126		
<b>London</b>	88		
<b>Malta</b>	102		

# Serie Sauvignon



Hostelvia®  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V0765 AA6 SAUVIGNON 58CL** **V0764 AA6 SAUVIGNON 44CL** **V0763 AA6 SAUVIGNON 35CL**  
 19½ oz. (US)  
 20¼ oz. (IMP)  
 H 232mm · ø 96,5mm  
 288 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686357

14¾ oz. (US)  
 15½ oz. (IMP)  
 H 224mm · ø 88mm  
 408 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686340

11¾ oz. (US)  
 12¼ oz. (IMP)  
 H 212mm · ø 80,5mm  
 630 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686333



**V0762 AA6 SAUVIGNON 28CL** **V0761 AA6 SAUVIGNON 23CL** **V0760 AA6 SAUVIGNON 21CL**  
 9¾ oz. (US)  
 9¾ oz. (IMP)  
 H 206,5mm · ø 74,5mm  
 750 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686326

7¾ oz. (US)  
 8 oz. (IMP)  
 H 194mm · ø 69,5mm  
 780 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686319

7 oz. (US)  
 7¼ oz. (IMP)  
 H 229mm · ø 60,5mm  
 864 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686302



Artículo templado en su totalidad  
 Máxima resistencia en el pie de la copa  
 Resistente al choque térmico  
 Fully tempered glass  
 Steamless flame polished stem  
 Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
 Dishwasher & microwave safe

# Serie Vintage



 Hostelvia®  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V0759 AA6 VINTAGE 56CL**  
18<sup>3/4</sup> oz. (US)  
19<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 217mm · ø 96,5mm  
288 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686296

**V0758 AA6 VINTAGE 42CL**  
14 oz. (US)  
14<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 205mm · ø 88mm  
510 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686289

**V0757 AA6 VINTAGE 32CL**  
10<sup>3/4</sup> oz. (US)  
11<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 197mm · ø 80,5mm  
630 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686272



**V0756 AA6 VINTAGE 25CL**  
8<sup>1/4</sup> oz. (US)  
8<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 187mm · ø 74,5mm  
750 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686265

**V0755 AA6 VINTAGE 20CL**  
6<sup>3/4</sup> oz. (US)  
7 oz. (IMP)  
H 180mm · ø 69,5mm  
780 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686258

**V0754 AA6 VINTAGE 19CL**  
6<sup>1/4</sup> oz. (US)  
6<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 210mm · ø 60,5mm  
1.080 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686241



**UP TO 5 USEFUL LIFE**  
Heat Resistant  
130°C  
Artículo templado en su totalidad  
Máxima resistencia en el pie de la copa  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

Hostelvia

# Serie Mencia



**V0265 AA6 MENCIA 58CL**  
19½ oz. (US)  
20¼ oz. (IMP)  
H 240mm · ø 93mm  
384 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682328



**V0264 AA6 MENCIA 44CL**  
14¾ oz. (US)  
15½ oz. (IMP)  
H 240mm · ø 85,5mm  
384 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682311



**V0263 AA6 MENCIA 31CL**  
10⅓ oz. (US)  
10¾ oz. (IMP)  
H 230mm · ø 85,5mm  
384 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682304



**V0262 AA6 MENCIA 25CL**  
8⅓ oz. (US)  
8¾ oz. (IMP)  
H 208mm · ø 77,2mm  
630 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682298



**V0290 AA6 MENCIA 17CL**  
5¾ oz. (US)  
6 oz. (IMP)  
H 192mm · ø 71,5mm  
750 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682526



Complete la colección con los vasos Mencia (Pag. 106)  
Mencia tumblers also available (Pag. 106)



**V1854 FA6 MENCIA 47CL**  
15¾ oz. (US)  
16½ oz. (IMP)  
H 110mm · ø 90mm  
864 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8435420321329



**V1853 FA6 MENCIA 35CL**  
11¾ oz. (US)  
12¼ oz. (IMP)  
H 95mm · ø 84mm  
1.140 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8435420321312



**UP TO 5 USEFUL LIFE**  
HEAT RESISTANT 130°C  
Artículo templado en su totalidad  
Máxima resistencia en el pie de la copa  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe



**UP TO 5 USEFUL LIFE**  
HEAT RESISTANT 130°C  
Artículo templado en su totalidad  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Syrah



**V0176 AA6 SYRAH 58CL**  
19½ oz. (US)  
20¼ oz. (IMP)  
H 230mm · Ø 93mm  
384 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536680997



**V0177 AA6 SYRAH 47CL**  
15¾ oz. (US)  
16½ oz. (IMP)  
H 221mm · Ø 86,5mm  
408 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536681277



**V0178 AA6 SYRAH 35CL**  
11¾ oz. (US)  
12¼ oz. (IMP)  
H 202mm · Ø 80mm  
630 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536681284



**V0179 AA6 SYRAH 25CL**  
8¼ oz. (US)  
8¾ oz. (IMP)  
H 182mm · Ø 71mm  
780 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536681307



**V0180 AA6 SYRAH 17CL**  
5¾ oz. (US)  
6 oz. (IMP)  
H 192mm · Ø 60,5mm  
1.080 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536681307



**V0244 FA6 SYRAH 47CL**  
15¾ oz. (US)  
16½ oz. (IMP)  
H 109,5mm · Ø 87mm  
816 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682083



**V0245 FA6 SYRAH 35CL**  
11¾ oz. (US)  
12¼ oz. (IMP)  
H 99mm · Ø 99mm  
1.134 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682090

Complete la colección con los vasos Syrah (Pag. 142)  
Syrah tumblers also available (Pag. 142)



Artículo templado en su totalidad  
Máxima resistencia en el pie de la copa  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe



Artículo templado en su totalidad  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Viura



Hostelvia<sup>®</sup>  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V0182 AA6 VIURA 53CL**  
17¾ oz. (US)  
18½ oz. (IMP)  
H 220mm · ø 91,4mm  
384 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536681314



**V0110 AA12 VIURA 42CL**  
14 oz. (US)  
14¾ oz. (IMP)  
H 212mm · ø 85mm  
384 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536680676



**V0109 AA12 VIURA 30CL**  
10 oz. (US)  
10½ oz. (IMP)  
H 195,5mm · ø 76,5mm  
720 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536680713



**V0108 AA12 VIURA 23CL**  
7¾ oz. (US)  
8 oz. (IMP)  
H 177mm · ø 69,5mm  
780 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536680706



**V0107 AA12 VIURA 17CL**  
5¾ oz. (US)  
6 oz. (IMP)  
H 192mm · ø 60,5mm  
1.080 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536680690



Artículo templado en su totalidad  
Máxima resistencia en el pie de la copa  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

Hostelvia



# Serie Godello



 Hostelvia<sup>®</sup>  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V0436 AA12 GODELLO 31CL**  
10<sup>1/4</sup> oz. (US)  
10<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 180mm · ø 80mm  
600 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536683202

**V0437 AA12 GODELLO 25CL**  
8<sup>1/4</sup> oz. (US)  
8<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 166mm · ø 75mm  
864 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536683219

**V0438 AA12 GODELLO 19CL**  
6<sup>1/4</sup> oz. (US)  
6<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 153,5mm · ø 69,5mm  
936 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536683226



**V0439 AA12 GODELLO 17CL**  
5<sup>3/4</sup> oz. (US)  
6 oz. (IMP)  
H 176mm · ø 56,5mm  
1.080 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536683233



Artículo templado en su totalidad  
Máxima resistencia en el pie de la copa  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Brevat



 Hostelvia®  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V0783 AA12 BREVAL 23CL**  
7<sup>3/4</sup> oz. (US)  
8 oz. (IMP)  
H 155mm · ø 74mm  
864 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686791

**V0791 AA12 BREVAL 16CL**  
5<sup>1/2</sup> oz. (US)  
5<sup>2/4</sup> oz. (IMP)  
H 139mm · ø 66,6mm  
1.260 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686814

**V0792 AA12 BREVAL 16CL**  
5<sup>1/2</sup> oz. (US)  
5<sup>2/4</sup> oz. (IMP)  
H 170mm · ø 56,5mm  
1.440 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686821

**Su talle normal y la fortaleza de su cáliz hacen que sea ideal para todo tipo de servicios de mesa**

*Its short stem and strong bowl, it is perfect for basic and high volume services*



Artículo templado en su totalidad  
Máxima resistencia en el pie de la copa  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Merlot



**V0097 AA12 MERLOT 42CL**  
14 oz. (US)  
14<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 209mm · ø 88,5mm  
480 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536680546



**V0098 AA12 MERLOT 31CL**  
10<sup>1/4</sup> oz. (US)  
10<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 196mm · ø 80mm  
600 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536680591



**V0099 AA12 MERLOT 23CL**  
7<sup>3/4</sup> oz. (US)  
8 oz. (IMP)  
H 174mm · ø 75mm  
720 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536680607



**V0100 AA12 MERLOT 19CL**  
6<sup>1/4</sup> oz. (US)  
6<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 168mm · ø 69,5mm  
840 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536680614



**V0105 AA12 MERLOT 15CL**  
5 oz. (US)  
5<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 196,5mm · ø 60,5mm  
1.140 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536680652



**V0766 A12 MERLOT 50CL**  
17 oz. (US)  
17<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 163mm · ø 73,6mm  
864 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686364



**V0306 A12 MERLOT 35CL**  
12 oz. (US)  
12<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 147,5mm · ø 66,5mm  
1.080 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682687



**V0305 A12 MERLOT 28CL**  
10 oz. (US)  
10<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 126,5mm · ø 65,5mm  
1.260 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682670



**V0304 A12 MERLOT HB\* 24CL**  
8 oz. (US)  
8<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 110mm · ø 64,5mm  
1.440 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682663



**V0303 A12 MERLOT 17CL**  
6 oz. (US)  
6<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 85mm · ø 63,5mm  
1.980 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682656



**V0894 FA6 MERLOT 42CL**  
14 oz. (US)  
14<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 95mm · ø 90mm  
960 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687385



**V1042 FA6 MERLOT 33CL**  
11 oz. (US)  
11<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 94mm · ø 79mm  
1.260 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687774



**V0335 YP12 MERLOT 24CL**  
8 oz. (US)  
8<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 85mm · ø 71mm  
1.716 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536683004

\* High ball / Forma alta



Artículo templado en su totalidad  
Máxima resistencia en el pie de la copa  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Airen



 Hostelvia<sup>®</sup>  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V0150 AA12 AIREN 42CL**  
14 oz. (US)  
14¾ oz. (IMP)  
H 192mm · ø 88,5mm  
480 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536681055



**V0151 AA12 AIREN 31CL**  
10½ oz. (US)  
10¾ oz. (IMP)  
H 183,5mm · ø 80mm  
600 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536681062



**V0152 AA12 AIREN 23CL**  
7¾ oz. (US)  
8 oz. (IMP)  
H 151,5mm · ø 75mm  
720 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536681079



**V0153 AA12 AIREN 19CL**  
6¼ oz. (US)  
6½ oz. (IMP)  
H 141mm · ø 69,5mm  
1.092 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536681086



**V0154 AA2 AIREN 17CL**  
5¾ oz. (US)  
6 oz. (IMP)  
H 177mm · ø 60mm  
1.080 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536681093



Artículo templado en su totalidad  
Máxima resistencia en el pie de la copa  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Valencia



 Hostelvia®  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V0113 AA12 VALENCIA 23CL**  
7<sup>3/4</sup> oz. (US)  
8 oz. (IMP)  
H 121mm · ø 73,5mm  
1.152 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536680744

**V0261 AA12 VALENCIA 19CL**  
6<sup>1/4</sup> oz. (US)  
6<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 118mm · ø 69,5mm  
1.248 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682281

**V0112 AA12 VALENCIA 20CL**  
6<sup>3/4</sup> oz. (US)  
7 oz. (IMP)  
H 150mm · ø 63mm  
1.296 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536680737



**V0111 AA12 VALENCIA 15CL**  
5 oz. (US)  
5<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 151mm · ø 54,3mm  
1.512 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536680720



Artículo templado en su totalidad  
Máxima resistencia en el pie de la copa  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Valon



 Hostelvia®  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V0067 AA12 VALON 25CL**  
8<sup>1/4</sup> oz. (US)  
8<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 138mm · ø 83mm  
756 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536680355

**V0077 AA12 VALON 19CL**  
6<sup>1/4</sup> oz. (US)  
6<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 129mm · ø 76mm  
1.008 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536680348

**V0089 AA12 VALON 15CL**  
5 oz. (US)  
5<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 118mm · ø 71mm  
1.248 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536680331

**La colección de copas Valon es la solución ideal para usos de vino, agua y zumo**

*This Valon collection offers traditional balloon glasses for wine and juices, perfect for high-volume banqueting and catering events*



Artículo templado en su totalidad  
Máxima resistencia en el pie de la copa  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Pinot



**V0217 AA6 PINOT 58CL**  
19½ oz. (US)  
20¼ oz. (IMP)  
H 230mm · ø 93mm  
384 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536681697



**V0216 AA12 PINOT 47CL**  
15¾ oz. (US)  
16½ oz. (IMP)  
H 220,5mm · ø 87mm  
384 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536681680



**V0215 AA12 PINOT 35CL**  
11¾ oz. (US)  
12¼ oz. (IMP)  
H 220,5mm · ø 80mm  
384 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536681673



**V0214 AA12 PINOT 25CL**  
8¾ oz. (US)  
8¾ oz. (IMP)  
H 202mm · ø 71mm  
600 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536681666



**V0213 AA12 PINOT 17CL**  
5¾ oz. (US)  
6 oz. (IMP)  
H 182mm · ø 52,8mm  
780 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536681659



**V0242 FA6 PINOT 47CL**  
15¾ oz. (US)  
16½ oz. (IMP)  
H 109,5mm · ø 87,2mm  
816 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682069



**V0243 FA6 PINOT 35CL**  
11¾ oz. (US)  
12¼ oz. (IMP)  
H 99mm · ø 79,5mm  
1.134 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682076

Complete la colección con los vasos Pinot  
Pinot tumblers also available



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Catavinos



**V1899 AA12 CATAVINOS 21CL**   **V1898 AA12 CATAVINOS 15,5CL**  
7 oz. (US)  
 $7\frac{1}{4}$  oz. (IMP)  
H 155mm · ø 65mm  
1.080 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8435420321510

5 oz. (US)  
 $5\frac{1}{2}$  oz. (IMP)  
H 151mm · ø 58mm  
1.368 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8435420321503

---

**Copa ideal para la cata y degustación de vinos; además es la solución perfecta para servir jerezos, y los vinos de Montilla-Moriles**

*The outstanding stemware for fino Sherry. This collection will elegantly complement any of our wine glass collection*



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie **Subirats**

 **Hostelvia®**  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V0317 AA12 SUBIRATS 17CL**  
5<sup>3/4</sup> oz. (US)  
6 oz. (IMP)  
H 194,5mm · ø 63mm  
900 p.p. (EU. Pallet)  
EAN 8436536682700

---

**Copa de diseño vanguardista que vestirá la mesa  
de elegancia y distinción**

*The crisp line in the design is a subtle Measurement  
mark to control serving sizes and by consequence,  
enhance your profit*



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

Serie  
**Chardonnay**

 Hostelvia®  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V0403 AA12 CHARDONNAY 21CL**

7 oz. (US)  
7<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 221mm · ø 60,5mm  
864 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682915

---

**La forma larga y estrecha de la copa permite observar como suben las burbujas de cava o champagne a la superficie**

*Simply designed for a trendy ambience, this stemware is a beautiful asset to your dinning bar*



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Xarel



 Hostelvia®  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V0201AA12 XAREL 17CL**

5<sup>3/4</sup> oz. (US)

6 oz. (IMP)

H 221mm · ø 70,5mm

624 p.p. (EU Pallet)

**EAN** 8436536681512

---

**Copa elegante y con estilo para disfrutar de los numerosos beneficios del champagne**

*Stylish, trendy and cost-effective. A beautiful asset to your dinning area*



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

Serie  
**Blue Hawaii**



 Hostelvia®  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V1065 AA6 BLUE HAWAII 47CL**  
15¾ oz. (US)  
16½ oz. (IMP)  
H 207mm · ø 82m  
570 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687859

---

**Ideal para cócteles sin alcohol, smoothies y batidos veraniegos**

*Top elegance in the shape. The beauty of the design has proven its functionality*



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Margarita



 Hostelvia<sup>®</sup>  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V1099 AA6 MARGARITA 27CL**  
9 oz. (US)  
9½ oz. (IMP)  
H 164mm · Ø 109m  
396 p.p. (EU Pallet)  
**EAN** 8435420320322

**Una copa para disfrutar de momentos de especiales. Su diseño facilita su uso para todo tipo de cócteles con o sin alcohol**

*A great stem, perfect for special moments. Its design facilitates its use for cocktails with or without alcohol*

**UP TO 5 USEFUL LIFE**  
Heat resistant  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Cocktail

 Hostelvia®  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V0747 AA6 COCKTAIL 21CL**  
7 oz. (US)  
7<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 180mm · Ø 110m  
330 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686173

---

**Copa ideal para el martini preparado y cócteles como el cosmopolitan**

*Sophisticated stemware that will suit any establishment*



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe



**V1375 AA6 IBIZA 72CL**  
24<sup>1</sup>/<sub>4</sub> oz. (US)  
25<sup>1</sup>/<sub>4</sub> oz. (IMP)  
H 212mm · ø 111mm  
330 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536688917

---

**Es la copa perfecta para tomar un combinado de ginebra o ron; sus dimensiones permiten alojar cómodamente el refresco, el licor y el hielo**

*Ideal cocktail glass to allow the cocktail to bring out its aroma and bouquet*



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Edinburgh



**V0767 AA6 EDINBURGH 78CL**  
26<sup>1/4</sup> oz. (US)  
27<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 227mm · Ø 107mm  
264 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686371

---

**Forma ideal para servir un combinado, ya que permite remover la bebida para mezclar líquidos, además de contar con una estética elegante**

*Elegant, practical, and versatile stemware. Delicate in appearance, ideal for everyday professional use*



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

Serie  
**Manhattan**

 Hostelvia®  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V0768 AA6 MANHATTAN 72CL**  
24<sup>1</sup>/<sub>4</sub> oz. (US)  
25<sup>1</sup>/<sub>4</sub> oz. (IMP)  
H 225mm · ø 103mm  
288 p.p. (EU Pallet)  
**EAN** 8436536686388

---

Copa ideal para preparar cualquier tipo de combinado ya que cuenta con la capacidad suficiente para que se pueda incorporar de una sola vez todo el hielo, la ginebra, y la tónica, (o cualquier otro combinado) dejando suficiente espacio para beber de forma cómoda

*Stylish, trendy and cost-effective*



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie London



**V0220 AA6 LONDON 64CL**

2<sup>1</sup>/<sub>4</sub> oz. (US)  
2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> oz. (IMP)  
H 221mm · ø 101,5mm  
288 p.p. (EU. Pallet)  
EAN 8436536681772

**V0219 AA6 LONDON 64CL**

2<sup>1</sup>/<sub>4</sub> oz. (US)  
2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> oz. (IMP)  
H 221mm · ø 101,5mm  
288 p.p. (EU. Pallet)  
EAN 8436536681765

**Copa perfecta para tomar un combinado; además, su gran diámetro de boca permite decoraciones en el borde**

*The right glass that makes any mixed drink better*



Artículo templado en su totalidad  
Máxima resistencia en el pie de la copa  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Havana



 Hostelvia<sup>®</sup>  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V0095 AA6 HAVANA 62CL**  
20<sup>3/4</sup> oz. (US)  
21<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 195mm · ø 108,5mm  
330 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536680393

**V0093 AA6 HAVANA 62CL**  
20<sup>3/4</sup> oz. (US)  
21<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 195mm · ø 108,5mm  
330 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536680386

**V0289 AA6 HAVANA 41CL**  
13<sup>3/4</sup> oz. (US)  
14<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 170mm · ø 95,7mm  
576 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682519

**La copa que combina a la perfección funcionalidad, diseño y belleza**

*Express your creativity in cocktails with Havana*



**UP TO 5 USEFUL LIFE**  
HEAT RESISTANT 130° C  
Artículo templado en su totalidad  
Máxima resistencia en el pie de la copa  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Dry



**V0447 AA6 DRY 62CL**

20¾ oz. (US)

21¾ oz. (IMP)

H 195mm · Ø 108.5mm

330 p.p. (EU. Pallet)

EAN 8436536683240

---

**Copa de diseño sencillo pero elegante para servir todo tipo de combinados**

*The Dry stemware exudes stylish simplicity*



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Coñac



 Hostelvia<sup>®</sup>  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



Hostelvia



**V1964 AA12 COÑAC 30CL**  
10 oz. (US)  
10½ oz. (IMP)  
H 116mm · ø 86mm  
768 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8435420321688



**V1962 AA12 COÑAC 25CL**  
8¼ oz. (US)  
8¾ oz. (IMP)  
H 109mm · ø 80,5mm  
1.134 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8435420321664



**V0821 AA12 COÑAC 20CL**  
6¾ oz. (US)  
7 oz. (IMP)  
H 105mm · ø 75,2mm  
1.296 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686876



**V0743 AA12 COÑAC 15CL**  
5 oz. (US)  
5¼ oz. (IMP)  
H 98mm · ø 68mm  
1.680 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686135



**V0817 AA12 COÑAC 10CL**  
3¾ oz. (US)  
3½ oz. (IMP)  
H 90,5mm · ø 61,5mm  
2.376 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686838



**V0819 AA12 COÑAC F ROJO 10CL**  
3¾ oz. (US)  
3½ oz. (IMP)  
H 90,5mm · ø 61,5mm  
2.376 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686852



Artículo templado en su totalidad  
Máxima resistencia en el pie de la copa  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie **Coñac**

(Non Tempered)



**V0746 AA6 COÑAC 76CL**  
25<sup>1/2</sup> oz. (US)  
26<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 151mm · ø 111mm  
360 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686166



**V1963 AA12 COÑAC 41CL**  
13<sup>3/4</sup> oz. (US)  
14<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 129mm · ø 95mm  
672 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8435420321671



**V0822 AA6 COÑAC AFERIDO 25CL**  
8<sup>1/4</sup> oz. (US)  
8<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 109mm · ø 80,5mm  
1.134 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686883



**V0820 AA12 COÑAC AFERIDO 15CL**  
5 oz. (US)  
5<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 98mm · ø 68mm  
1.680 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686869



**V0818 AA12 COÑAC AFERIDO 10CL**  
3<sup>1/4</sup> oz. (US)  
3<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 90,5mm · ø 61,5mm  
2.376 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686845



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Abadía



 Hostelvia<sup>®</sup>  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V1941 AA12 ABADIA 42CL**  
14 oz. (US)  
14<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 168mm · ø 86mm  
612 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8435420321657

**V1940 AA12 ABADIA 29CL**  
9<sup>3/4</sup> oz. (US)  
10 oz. (IMP)  
H 150mm · ø 77,5mm  
828 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8435420321640

Copa de diseño que se abre de forma esbelta y con una notable apertura para captar mejor los matices de las cervezas espumosas. El diseño es óptimo para catar cervezas con alta presencia floral y las de mayor graduación alcohólica. Ideal para las Belgian Ale, Eisbock, Foreign Stout, Imperial Pale Ale, Imperial & Strong Porter, Weizen Bock, etc

There are plenty of reasons your customers are in the mood for a good beer; the Abadia collection is one of the main reasons!! Ideal for Belgian Ale, Eisbock, Foreign Stout, Imperial Pale Ale, Imperial & Strong Porter, Weizen Bock, etc.



Artículo templado en su totalidad  
Máxima resistencia en el pie de la copa  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Dunkel



**V0882 AA6 DUNKEL 38CL**  
12<sup>3/4</sup> oz. (US)  
13<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 182mm · ø 76mm  
720 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687231

**V0881 AA6 DUNKEL 28CL**  
9<sup>1/4</sup> oz. (US)  
9<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 165mm · ø 69,5mm  
1.044 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687224

**Copa que permite una mejor espuma de servicio junto a una boca ancha que permite captar de forma sobresaliente las cervezas aromáticas y complejas. Ideal para las cervezas tipo American Pale Ale, Belgian Ale, Foreign Stout, Fruit, Saison, etc**

*Elevate your beer presentations and add a twist to your barware with Dunkel, Ideal for American Pale, Belgian Ale, Foreign Stout, Fruit, Saison, etc*



Artículo templado en su totalidad  
Máxima resistencia en el pie de la copa  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Malta



 Hostelvia®  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V1939 AA12 MALTA 56CL**  
18<sup>3/4</sup> oz. (US)  
19½ oz. (IMP)  
H 173mm · ø 93mm  
576 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8435420321633

**V1938 AA12 MALTA 44CL**  
14¾ oz. (US)  
15½ oz. (IMP)  
H 157,5mm · ø 87mm  
612 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8435420321626

**V1937 AA12 MALTA 33CL**  
11 oz. (US)  
11½ oz. (IMP)  
H 147mm · ø 80mm  
612 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8435420321619

---

Copa de ancha apertura y de tallo grueso que permite una excelente apreciación de matices, formación de espuma e invita a beber de forma pausada, y disfrutar de las cervezas servidas. Es ideal para cervezas tipo Abbey Tripel, Abbey Quadrupel, Belgian Ale, etc

Provide a masterfull beer experience with the Malta collection. Ideal for beers Abbey Tripel, Abbey Quadrupel, Belgian Ale, etc



Artículo templado en su totalidad  
Máxima resistencia en el pie de la copa  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Toscana



 Hostelvia<sup>®</sup>  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V0294 AA6 TOSCANA 62CL**  
20<sup>3/4</sup> oz. (US)  
21<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 167mm · ø 108,5mm  
396 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682564

**V0293 AA6 TOSCANA 41CL**  
13<sup>3/4</sup> oz. (US)  
14<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 148mm · ø 95,7mm  
672 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682557

---

Copa de ancha apertura y con un tallo grueso que permite una excelente apreciación de matices de la espuma, e invita a disfrutar de las cervezas servidas. Su forma mantiene la espuma de forma excelente. Resulta ideal para las cervezas Belgian Strong Ale, Belgian Ale, Abbey Dubbel, Abbey Tripel, Trappist, etc

*The Toscana collection will help you create the best beer and cocktail experience possible*



Artículo templado en su totalidad  
Máxima resistencia en el pie de la copa  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Mencia



 Hostelvia®  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V1854 FA6 MENCIA 47CL**

15<sup>3/4</sup> oz. (US)  
16<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 110mm · ø 90mm  
864 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8435420321329

**V1853 FA6 MENCIA 35CL**

11<sup>3/4</sup> oz. (US)  
12<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 95mm · ø 84mm  
1.140 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8435420321312



Artículo templado en su totalidad  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass

Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Merlot



 Hostelvia®  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V0766 A12 MERLOT 50CL**  
17 oz. (US)  
17½ oz. (IMP)  
H 163mm · ø 73,6mm  
864 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686364



**V0306 A12 MERLOT 35CL**  
12 oz. (US)  
12¼ oz. (IMP)  
H 147,5mm · ø 66,5mm  
1.080 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682687



**V0305 A12 MERLOT 28CL**  
10 oz. (US)  
10¼ oz. (IMP)  
H 126,5mm · ø 65,5mm  
1.260 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682670



**V0304 A12 MERLOT HB\* 24CL**  
8 oz. (US)  
8¾ oz. (IMP)  
H 110mm · ø 64,5mm  
1.440 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682663



**V0303 A12 MERLOT 17CL**  
6 oz. (US)  
6¼ oz. (IMP)  
H 85mm · ø 63,5mm  
1.980 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682656



**V0894 FA6 MERLOT 42CL**  
14 oz. (US)  
14¾ oz. (IMP)  
H 95mm · ø 90mm  
960 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687385



**V1042 FA6 MERLOT 33CL**  
11 oz. (US)  
11¼ oz. (IMP)  
H 94mm · ø 79mm  
1.260 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687774



**V0335 YP12 MERLOT 24CL**  
8 oz. (US)  
8¾ oz. (IMP)  
H 85mm · ø 71mm  
1.716 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536683004

\* High ball / Forma alta



Artículo templado en su totalidad  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Stainless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Aran



FULLY  
TEMPERED  
EXTRA RESISTANT  
UP TO 5 USEFUL LIFE

Hostelvia®

by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION

\*Disponible también en recocido (Roncal)  
Also available in annealed (Roncal)



**V0299 A12 ARAN HB\* 35CL**  
 11<sup>3</sup>/<sub>4</sub> oz. (US)  
 12<sup>1</sup>/<sub>4</sub> oz. (IMP)  
 H 136mm · ø 81mm  
 840 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682618



**V0298 A12 ARAN 35CL**  
 11<sup>3</sup>/<sub>4</sub> oz. (US)  
 12<sup>1</sup>/<sub>4</sub> oz. (IMP)  
 H 100mm · ø 96,5mm  
 864 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682601



**V0297 A12 ARAN 25CL**  
 8<sup>1</sup>/<sub>4</sub> oz. (US)  
 8<sup>3</sup>/<sub>4</sub> oz. (IMP)  
 H 92mm · ø 87,5mm  
 960 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682595

Gracias al desarrollo en colaboración con bartenders, resultan bondades que hacen de este vaso una pieza única e inconfundible. Un vaso con personalidad con diferentes capacidades para no poner límites de espacio a las bebidas. Diseño estilizado que permite un buen agarre

The ideal combination of beauty, durability and value for your soft drink, cocktail, etc

\* High ball / Forma alta



Artículo templado en su totalidad  
 Resistente al choque térmico  
 Fully tempered glass  
 Steamless flame polished stem  
 Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
 Dishwasher & microwave safe

# Serie Belagua



 Hostelvia®  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V0384 A12 BELAGUA 56CL**  
18<sup>3/4</sup> oz. (US)  
19<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 150mm · Ø 90,5mm  
576 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682762



**V0398 A12 BELAGUA 47CL**  
15<sup>3/4</sup> oz. (US)  
16<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 145mm · Ø 85,5mm  
576 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682847



**V0386 A12 BELAGUA 33CL**  
11 oz. (US)  
11<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 134mm · Ø 76mm  
1.008 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682786



Artículo templado en su totalidad  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

Hostelvia

# Serie Piamonte



 Hostelvia®  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



FULLY  
TEMPERED  
EXTRA RESISTANT  
UP TO 5 USEFUL LIFE



**V1358 A12 PIAMONTE 50CL**  
16<sup>3/4</sup> oz. (US)  
17<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 156mm · ø 78mm  
720 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536688832

**V1357 A12 PIAMONTE 38CL**  
12<sup>3/4</sup> oz. (US)  
13<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 131,5mm · ø 72mm  
1.008 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536688825

**V1356 A12 PIAMONTE 24CL**  
8 oz. (US)  
8<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 110mm · ø 63mm  
1.728 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536688818



Artículo templado en su totalidad  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Isaba



 Hostelvia<sup>®</sup>  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V0385 A12 ISABA 42CL**  
14 oz. (US)  
14¾ oz. (IMP)  
H 124mm · Ø 86mm  
672 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682779

---

**Forma que permite la apreciación de los aromas de forma excelente e invita a beber de forma continuada**

*The Isaba collection adds a sophisticated, upscale look to the presentation of drinks*



Artículo templado en su totalidad  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Conil



FULLY  
TEMPERED  
EXTRA RESISTANT  
UP TO 5 USEFUL LIFE

Hostelvia®  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



New  
NOVEDAD



**V0811 A12 CONIL 66CL**  
22<sup>1/4</sup> oz. (US)  
23<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 155mm · ø 94,5mm  
576 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8435420320230



**V0225 A12 CONIL 56CL**  
18<sup>3/4</sup> oz. (US)  
19<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 150mm · ø 90,2mm  
576 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536681871



**V0224 A12 CONIL 47CL**  
15<sup>3/4</sup> oz. (US)  
16<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 145mm · ø 86,5mm  
576 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536681819



**V0223 A12 CONIL 33CL**  
11 oz. (US)  
11<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 134mm · ø 76,5mm  
1.008 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536681802



**V0222 A12 CONIL 28CL**  
9<sup>1/4</sup> oz. (US)  
9<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 119mm · ø 73,5mm  
1.152 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536681796



**V0221 A12 CONIL 22CL**  
7<sup>1/4</sup> oz. (US)  
7<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 105mm · ø 71mm  
1.404 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536681789



Artículo templado en su totalidad  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Mirage



Hostelvia®  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V0713 A12 MIRAGE HB\* 30CL**  
10 oz. (US)  
10½ oz. (IMP)  
H 111,5mm · ø 69mm  
1.248 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8435420320117



**V0711 BFA12 MIRAGE 27CL**  
18¾ oz. (US)  
19½ oz. (IMP)  
H 82mm · ø 75,7mm  
1.728 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8435420320094



**V0712 A12 MIRAGE HB\* 20CL**  
6¾ oz. (US)  
7 oz. (IMP)  
H 98mm · ø 60,7mm  
1.944 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8435420320100



**V0710 BFA12 MIRAGE 16CL**  
5½ oz. (US)  
5⅔ oz. (IMP)  
H 70mm · ø 64,5mm  
3.024 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8435420320087

\* High ball / Forma alta



Artículo templado en su totalidad  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

Hostelvia

# Serie Ettore



 Hostelvia<sup>®</sup>  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**VT177 A12 ETTORE 34CL**  
11<sup>3/4</sup> oz. (US)  
12 oz. (IMP)  
H 134mm · Ø 69,5mm  
1.092 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8435420320346

**Forma ideal de cerveza. Su capacidad y diseño la convierten en la elección perfecta para disfrutar de cualquier variedad de esta**

*The ideal beer shape. Its capacity and design allows you to enjoy different types of beer*



Artículo templado en su totalidad  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Andalus

EXTRAFINO  
SUPERFINE



 Hostelvia®  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



EXTRAFINO  
SUPERFINE



**V0280 A12 ANDALUS 25CL**  
8<sup>1/4</sup> oz. (US)  
8<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 105mm · ø 71mm  
1.404 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682434

---

**Su forma permite que se forme una excelente espuma cuando se sirve una cerveza. Es ideal para servir cervezas tipo Amber Ale, Wheat Ale, Stout, Porter, Pale Lager, Amber Lager, Golden Ale, Malt Liquor, etc. También resulta ideal para refrescos, zumos etc**

*Heat up sales of ice cold beers, juices, etc with the Andalus collection*



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Lau



 Hostelvia®  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V0953 A12 LAU 40CL**  
13½ oz. (US)  
14 oz. (IMP)  
H 105mm · ø 86,5mm  
864 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687552

**Su forma permite una buena concentración de la espuma de la cerveza, y la apreciación de los aromas**

*The Lau collection really does improve the drink's taste*



**UP TO 5 USEFUL LIFE**  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant  
130°C



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

Hostelvia

# Serie **Sidra Fino**

Maxi · Midi

EXTRAFINO  
SUPERFINE



 Hostelvia®  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION

Hostelvia

EXTRAFINO  
SUPERFINE



#### V0188 A12 MAXI FINO 53CL

17<sup>3/4</sup> oz. (US)  
18<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 121mm · ø 89mm  
768 p.p. (EU. Pallet)  
EAN 8436536681376

#### V0291 A12 MIDI FINO 36CL

12 oz. (US)  
12<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 89mm · ø 84mm  
960 p.p. (EU. Pallet)  
EAN 8436536682533

**Vaso cónico de grandes dimensiones cuya forma ayuda a mantener la espuma cuando se sirven cervezas. Al tener una forma versátil se adapta a distintos tipos de bebida**

*Experience the convenience of our tumbler behind your bar. Depending on your type of bar, Hostelvia offers the perfect Sidra glasses to suit your needs*



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Iratia



**V0207 YP12 IRATIA HB\* 33CL V0232 FA6 IRATIA 38CL**

11 oz. (US)  
11½ oz. (IMP)  
H 141mm · ø 64mm  
1.260 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536681598

12¾ oz. (US)  
13¼ oz. (IMP)  
H 95mm · ø 90mm  
960 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536681956

**V0206 FA6 IRATIA 30CL**

10 oz. (US)  
10½ oz. (IMP)  
H 88mm · ø 81mm  
1.140 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536681581



**V0205 YP12 IRATIA 20CL**

6¾ oz. (US)  
7 oz. (IMP)  
H 78,1mm · ø 72mm  
1.728 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536681574



\* High ball / Forma alta



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Einbeck



**V0948 FA6 EINBECK 65CL**  
21<sup>3/4</sup> oz. (US)  
22<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 191mm · ø 85mm  
570 p.p. (EU. Pallet)  
EAN 8436536687507

---

**Vaso de diseño que se estrecha en la parte inferior y que concentra la espuma permitiendo captar de forma óptima los matices de las cervezas con alta concentración de lúpulo, y cervezas aromáticas. Ideal para elaboraciones tipo Amber Lager, Imperial Pils, Schwarzbier, Pale Lager, American Lager, etc**

*The distinctively male stem shape sets this range apart from Hostelvia collection. The tumbler shape concentrates the aromas and enhance the taste experience*



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Helles



**V0749 FA6 HELLES 65CL**  
21<sup>3/4</sup> oz. (US)  
22<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 196,6mm · ø 84,2mm  
570 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686197



**V0748 FA6 HELLES 28CL**  
9<sup>1/4</sup> oz. (US)  
9<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 152mm · ø 63,6mm  
1.302 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686180

---

**Vaso de diseño que se estrecha en su base, que se redondea y ensancha a medida que se alcanza la parte superior. El diseño de la colección Helles permite una buena gasificación y formación de la espuma que corona el servicio de la cerveza. Ideal para cervezas tipo Belgian Witnier, Weizen Bock, Wheat Ale, etc**

*The Helles collection will suit any establishment and offers great stability, making it an excellent choice for tray and table service in restaurants, beer bars, brasseries, bistros, etc. The tumbler shape concentrates the aromas and enhance the taste experience*



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Lager



**V0769 FA6 LAGER 56CL**  
18¾ oz. (US)  
19½ oz. (IMP)  
H 174mm · Ø 85mm  
570 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686395

---

**Vaso de cuidado diseño que se ensancha a medida que se accede a su parte superior; su forma esbelta mantiene de forma excelente la espuma de la cerveza y permite que se aprecie los matices de las espumosas servidas**

*The Lager collection follows in the footsteps of the successful Einbeck collection. The Lager tumbler is the ideal beer glass collection for any beer bar, restaurant, hotel, catering services, etc*



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Aiala



**V0137 YP12 AIALA 36CL**  
12 oz. (US)  
12½ oz. (IMP)  
H 169mm · ø 63mm  
1.080 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536680928



**V0138 YP12 AIALA 33CL**  
11 oz. (US)  
11½ oz. (IMP)  
H 156mm · ø 63mm  
1.296 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536680935



**V0136 YP12 AIALA 31CL**  
10¼ oz. (US)  
10¾ oz. (IMP)  
H 164mm · ø 59,5mm  
1.140 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536680911



**V0139 YP12 AIALA 29CL**  
9¾ oz. (US)  
10 oz. (IMP)  
H 143mm · ø 62,5mm  
1.296 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536680942



**V0161 YP12 AIALA 22CL**  
7¼ oz. (US)  
7¾ oz. (IMP)  
H 151mm · ø 53mm  
1.728 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536681161



**V0157 FA6 AIALA 38CL**  
12¾ oz. (US)  
13¼ oz. (IMP)  
H 95mm · ø 90mm  
960 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536681123



**V0156 FA6 AIALA 30CL**  
10 oz. (US)  
10½ oz. (IMP)  
H 92mm · ø 79mm  
1.260 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536681116



**V0283 YP12 AIALA 20CL**  
6¾ oz. (US)  
7 oz. (IMP)  
H 84,5mm · ø 71mm  
1.716 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682458



**V0742 YP12 AIALA 16CL**  
5¼ oz. (US)  
5½ oz. (IMP)  
H 100mm · ø 54,5mm  
2.520 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686128



**V0741 YP12 AIALA 6CL**  
2 oz. (US)  
2 oz. (IMP)  
H 104mm · ø 37,5mm  
4.752 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686111



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Jerte



FULLY  
TEMPERED  
EXTRA RESISTANT  
UP TO 5 USEFUL LIFE



**V1063 A12 JERTE 62CL**  
20<sup>3/4</sup> oz. (US)  
21<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 144,5mm · Ø 82mm  
720 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687835

**V1064 A12 JERTE 50CL**  
16<sup>3/4</sup> oz. (US)  
17<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 114mm · Ø 81,5mm  
960 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687842



Artículo templado en su totalidad  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe



FULLY  
TEMPERED  
EXTRA RESISTANT  
UP TO 5 USEFUL LIFE

# Serie Syrah



 Hostelvia®  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION

\*Disponible también en recocido (Pinot) Pag. 67  
Also available in annealed (Pinot) Pag. 67



Hostelvia



**V0244 FA6 SYRAH 47CL**  
15<sup>3/4</sup> oz. (US)  
16<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 109,5mm · ø 87mm  
816 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682083

**V0245 FA6 SYRAH 35CL**  
11<sup>3/4</sup> oz. (US)  
12<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 99mm · ø 79,5mm  
1.134 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682090

! Completa la gama con nuestra colección de copas Syrah  
Complete the range with our Syrah stemware collection



Artículo templado en su totalidad  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Kenya



 Hostelvia<sup>®</sup>  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



Hostelvia



**V0753 YP12 KENYA 13CL**  
4<sup>1</sup>/<sub>4</sub> oz. (US)  
4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> oz. (IMP)  
H 74,5mm · ø 71,4mm  
2.184 p.p. (EU. Pallet))  
**EAN** 8436536686234



**V0752 YP12 KENYA 11CL**  
3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> oz. (US)  
3<sup>3</sup>/<sub>4</sub> oz. (IMP)  
H 67,5mm · ø 67,8mm  
2.700 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536686227



Artículo templado en su totalidad  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Colombia



 **Hostelvia®**  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



V0285 YP12 COLOMBIA 18CL	V0292 YP12 COLOMBIA 13CL	V0284 YP12 COLOMBIA 11CL
6 oz. (US)	4 1/4 oz. (US)	3 1/2 oz. (US)
6 1/4 oz. (IMP)	4 1/2 oz. (IMP)	3 3/4 oz. (IMP)
H 84,5mm · ø 73mm	H 77mm · ø 67mm	H 70mm · ø 64,5mm
1.584 p.p. (EU. Pallet)	1.872 p.p. (EU. Pallet)	2.340 p.p. (EU. Pallet)
EAN 8436536682472	EAN 8436536682540	EAN 8436536682465

**El café espresso ideal debe ser negro como la noche, caliente como el fuego y ha de tener una densa crema. Y sobre todo, ha de ser servido en este elegante vaso**

*Glass colombia help provide the perfect espresso ending to that especial meal*



Artículo templado en su totalidad  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Vermut



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe



**V0538 YP12 VERMUT 24CL**  
8 oz. (US)  
8<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 111mm · Ø 75mm  
1.296 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536689808

**La forma versátil del vaso vermut es ideal para degustar un martini, un corto de cerveza, o cualquier refresco**

*This range offers great stability, making it an excellent choice for tray and table services in restaurants*

# Serie **Txikitero**



 **Hostelvia®**  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



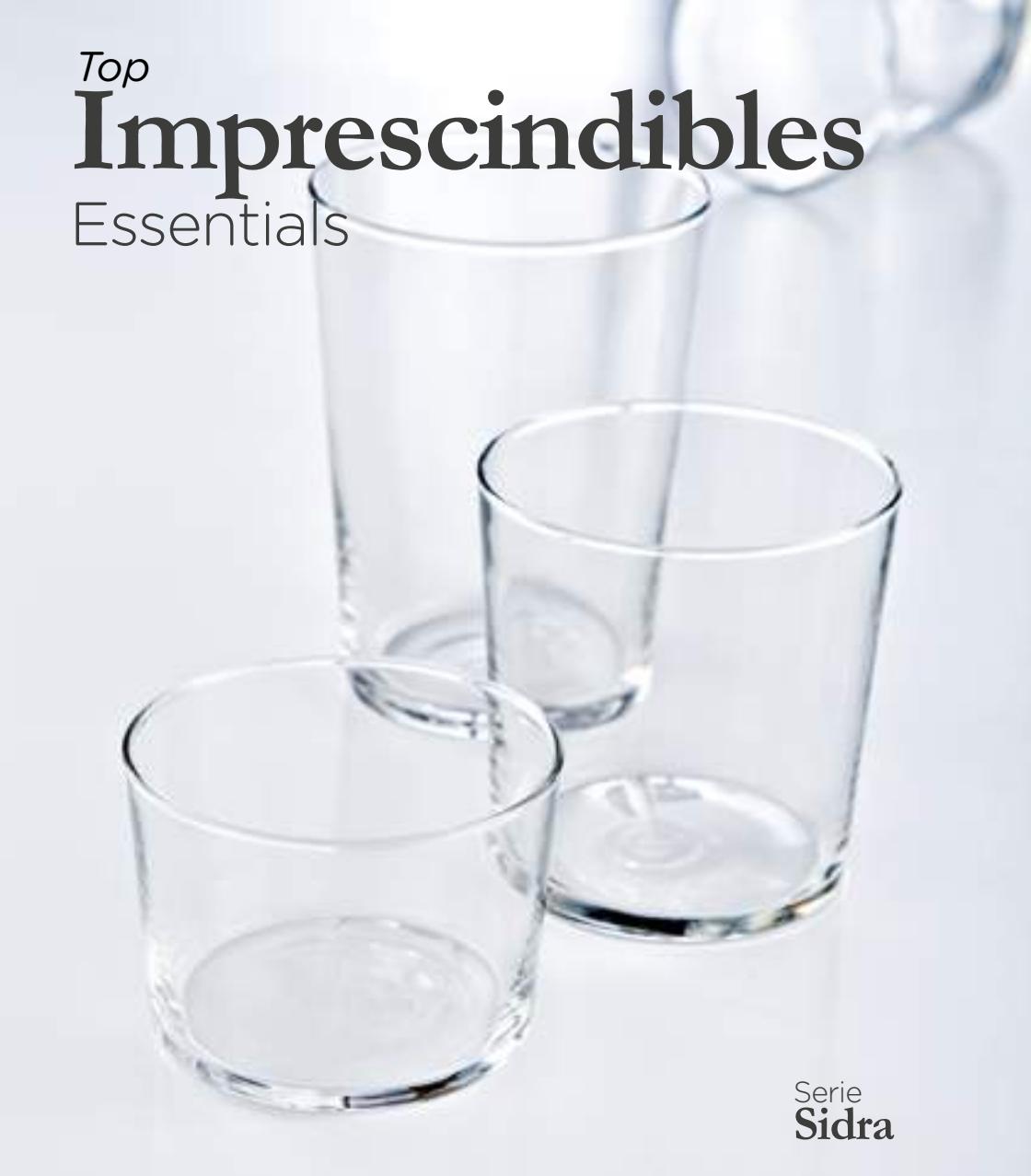
**V0898 FA6 TXIKITERO 12CL**  
4 oz. (US)  
4½ oz. (IMP)  
H 95mm · ø 80mm  
840 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687415



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Top Imprescindibles

## Essentials



Serie  
**Sidra**



Serie  
**Caña Lisa**



**V0055 A12 MAXI 50CL**

16<sup>3/4</sup> oz. (US)  
17<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 121mm · ø 89mm  
768 p.p. (EU. Pallet)  
EAN 8436536680195



**V0191 A12 MIDI 36CL**

12 oz. (US)  
12<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 89mm · ø 85mm  
960 p.p. (EU. Pallet)  
EAN 8436536681406



**V0203 BFA12 MINI 23CL**

7<sup>3/4</sup> oz. (US)  
8 oz. (IMP)  
H 59mm · ø 82mm  
1.920 p.p. (EU. Pallet)  
EAN 8436536681550



**V0034 A24 TUVO 31CL**

10<sup>1/4</sup> oz. (US)  
10<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 164mm · ø 59mm  
1.296 p.p. (EU. Pallet)  
EAN 8436536680058



**V0036 A24 TUVITO 27CL**

9 oz. (US)  
9<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 163mm · ø 55.5mm  
1.584 p.p. (EU. Pallet)  
EAN 8436536680072



**V0043 A24 TUVITO 25CL**

8<sup>3/4</sup> oz. (US)  
8<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 150mm · ø 55mm  
1.584 p.p. (EU. Pallet)  
EAN 8436536680119

**V0024 A24 TUVO 180 33CL**

11 oz. (US)  
11<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 180mm · ø 59,5mm  
1.080 p.p. (EU. Pallet)  
EAN 8436536680201



**V0071 A24 CAÑA LISA 20CL**

6<sup>3/4</sup> oz. (US)  
7 oz. (IMP)  
H 105mm · ø 66,5mm  
1.296 p.p. (EU. Pallet)  
EAN 8436536680188



**V0061 A24 CAÑA LISA 18CL**

6 oz. (US)  
6<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 98mm · ø 63mm  
1.296 p.p. (EU. Pallet)  
EAN 8436536680171



**V0952 A24 CAÑA LISA 9CL**

3 oz. (US)  
3 oz. (IMP)  
H 86mm · ø 50mm  
2.880 p.p. (EU. Pallet)  
EAN 8436536687545

Serie  
**Tuvo**

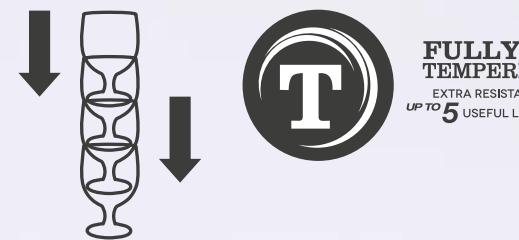


Serie  
**Chupito**

**V0187 BFA12 CHUPITO 4CL**

1<sup>1/4</sup> oz. (US)  
1<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 47mm · ø 46,5mm  
6.144 p.p. (EU. Pallet)  
EAN 8436536681369

# Serie Stack



 **Hostelvia®**  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V0240 AA12 STACK 25CL**  
8<sup>1/4</sup> oz. (US)  
8<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 117mm · ø 75,5mm  
1.152 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682045

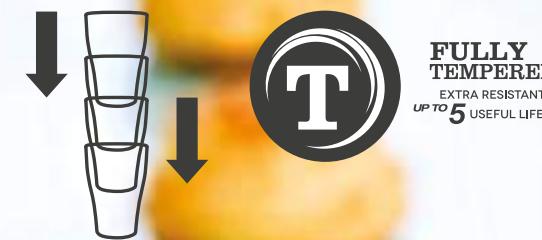
**V0241 AA12 STACK 19CL**  
6<sup>1/4</sup> oz. (US)  
6<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 110mm · ø 70mm  
1.404 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682052



**UP TO 5 USEFUL LIFE**  
HEAT RESISTANT 130°C  
Artículo templado en su totalidad  
Máxima resistencia en el pie de la copa  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant

Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Beck Stack



**Hostelvia®**  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V1020 A12 BECK STACK 36CL**  
12 oz. (US)  
12½ oz. (IMP)  
H 121mm · Ø 83mm  
864 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536687569



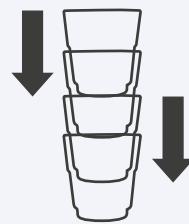
**UP TO 5**  
ARTICULO TEMPLADO EN SU TOTALIDAD  
RESISTENTE AL CHOQUE TERMICO  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe



# Serie Rocky Stack



FULLY  
TEMPERED  
EXTRA RESISTANT  
UP TO 5 USEFUL LIFE

 Hostelvia®  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V0233 A12 R. STACK 30CL**  
10 oz. (US)  
10½ oz. (IMP)  
H 121mm · ø 76,6mm  
1.056 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536681970

**V0234 A12 R. STACK 28CL**  
9¼ oz. (US)  
9¾ oz. (IMP)  
H 86mm · ø 82,4mm  
1.080 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536681987



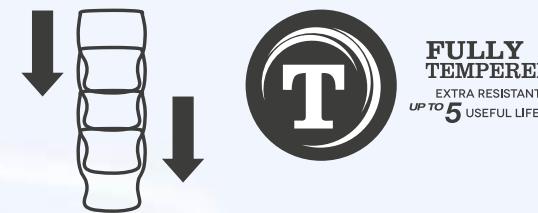
UP TO 5  
USEFUL LIFE  
HEAT  
RESISTANT  
130°C

Artículo templado en su totalidad  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Serie Stack



 Hostelvia<sup>®</sup>  
by VICRILA

FOOD SERVICE  
COLLECTION



**V0281 A12 STACK 25CL**  
8<sup>1/4</sup> oz. (US)  
8<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 86mm · ø 80mm  
1.080 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682441



**V0274 YP12 STACK 18CL**  
6 oz. (US)  
6<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 79mm · ø 71mm  
1.872 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682380



**V0288 YP12 STACK 12CL**  
4 oz. (US)  
4<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 75mm · ø 62mm  
1.872 p.p. (EU. Pallet)  
**EAN** 8436536682502



Artículo templado en su totalidad  
Máxima resistencia en el pie de la copa  
Resistente al choque térmico  
Fully tempered glass  
Steamless flame polished stem  
Heat resistant



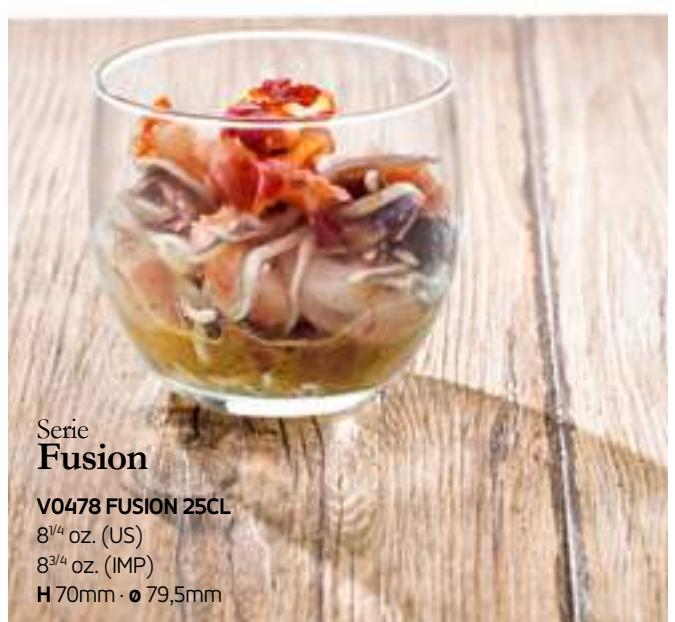
Apto para microondas y lavavajillas  
Dishwasher & microwave safe

# Gastrobar Gastropub



Serie  
**Emotion**

**V1657 EMOTION 16CL**  
5½ oz. (US)  
5¾ oz. (IMP)  
H 70mm · ø 64,5mm



Serie  
**Fusion**

**V0478 FUSION 25CL**  
8¼ oz. (US)  
8¾ oz. (IMP)  
H 70mm · ø 79,5mm



Serie  
**Aroma**

**V0501 AROMA 16CL**  
5½ oz. (US)  
5¾ oz. (IMP)  
H 100mm · ø 54,6mm



Serie  
**Starter**

**V0487 STARTER 9CL**  
3 oz. (US)  
3 oz. (IMP)  
H 86mm · ø 50mm

La guía "Time Out" empleó el término **Gastropub** para distinguir a los pubs londinenses con inquietudes gastronómicas. En el año 2009 a raíz del evento Madrid Fusión se comenzó a emplear el término "Gastrobar" para homenajear a los bares gestionados por cocineros con estrellas Michelin impulsores de segundas marcas como respuesta a la crisis económica. El Gastrobar surgió como un concepto "prêt à porter". Hoy día el éxito del concepto "Gastrobar" es tal, que se asocia a modelos de negocio rentables.

The guide "Time Out" used the term "Gastropub" to distinguish London pubs with gastronomic concerns. In 2009 in the wake of "Madrid Fusión" show the term "Gastrobar" was used to honor the bars run by chefs with Michelin stars. This concept was a sort of secondary brand in response to the economic crisis. The Gastrobar emerged as a concept of "prêt à porter". Today Gastrobars are associated with profitable business bars.

# Gastrobar GastroPub



Serie  
**Mousse**

**V0490 MOUSSE 6CL**  
2 oz. (US)  
2 oz. (IMP)  
H 104mm · ø 37,5mm



Serie  
**Chupito**

**V0187 CHUPITO 4CL**  
1¼ oz. (US)  
1½ oz. (IMP)  
H 47mm · ø 46,5mm



Serie  
**Cuisine**

**V0524 CUISINE 9,5CL**  
3⅛ oz. (US)  
3⅓ oz. (IMP)  
H 49mm · ø 79mm



Serie  
**Cuisine**

**V0524 CUISINE 9,5CL**  
3⅛ oz. (US)  
3⅓ oz. (IMP)  
H 49mm · ø 79mm

# Aperitivos Appetizers



Serie  
**Cocktail**

**V0747 FA6 COCKTAIL 21CL**  
7 oz. (US)  
8 1/4 oz. (IMP)  
H 180mm · Ø 110mm



Serie  
**Piamonte**

**V1356 A12 PIAMONTE 24CL**  
8 oz. (US)  
8 1/4 oz. (IMP)  
H 110mm · Ø 63mm

Serie  
**Vermut**

**V0538 YP12 VERMUT 24CL**  
8 oz. (US)  
8 1/4 oz. (IMP)  
H 111mm · Ø 75mm

Si el glamour tuviera un nombre, ese sería vermú; una bebida que a lo largo de los siglos ha generado encanto, sensualidad, elegancia y lujo. El soñar con la gran pantalla es otro de los atributos que se le pueden adjudicar a esta bebida, que tanta relación mantiene con las estrellas del mundo del celuloide.

El vermú dota de personalidad al cóctel, lo equilibra y refuerza su sabor. Tanto en coctelería clásica como de innovación, el vermú es indispensable, sobre todo, en cócteles de aperitivos. Aportan dulzor, amargor e incluso un carácter seco.

El vermú blanco aporta un fondo dulce y muy aromático; el seco, el más utilizado en coctelería, es ideal para cócteles dulces que necesitan mas cuerpo; y el rojo, otorga un final más amargo y dulce.

Dentro de la categoría del aperitivo sin alcohol merece la pena destacar el bitter, un refresco ideal para el público adulto que se elabora con una selección de extractos obtenidos a partir de 21 hierbas aromáticas y plantas medicinales. Es perfecto para disfrutar en el momento “brunch”, aperitivo, momento “afterwork” o por la noche. Se puede tomar solo, en combinado con ginebra, ron, vodka, en cóctel o como sustitutivo del vermú con una rodaja de naranja.

If the glamour had a name, that would be vermouth; a drink that over the centuries has generated charm, sensuality, elegance and luxury. The dream of Hollywood movies is another attribute that can be assigned to this drink, that remains much to do with movie stars.

The vermouth gives personality to the cocktail, it balances and strengthens its flavor. As well as in classic and in innovated cocktails, the vermouth is essential, especially in cocktail snacks. It brings sweetness, bitterness and even a dry basis.

The white vermouth adds a sweet and very aromatic background; the dry one, the most widely used is ideal for sweet cocktails they need more body; and red, confers bitter and sweet finish.

Within the category of non-alcoholic aperitif worth noting the bitter, ideal for adult audiences which is made with a selection of extracts obtained from 21 herbs and herbal refreshment. It is perfect to enjoy the moment “brunch”, appetizer, when “afterwork” or evening. It can be taken alone, in combination with gin, rum, vodka, in cocktails or as a substitute for vermouth with a slice of orange.

# Helados Desserts



Serie  
**Caprice**

**V0475 CAPRICE 23CL**  
7<sup>3/4</sup> oz. (US)  
8 oz. (IMP)  
H 59mm · ø 82mm



Serie  
**Caprice**

**V0475 CAPRICE 23CL**  
7<sup>3/4</sup> oz. (US)  
8 oz. (IMP)  
H 59mm · ø 82mm



Serie  
**Ondulado**

**V0476 YP12 ONDULATO 24CL**  
8 oz. (US)  
8<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 111mm · ø 75mm

El helado puede utilizarse en coctelería, siendo más indicado el empleo de productos frescos como son los sorbetes. Los gustos clásicos de helados siguen siendo el trío formado por vainilla, chocolate y fresa. Como tendencias, hay distintos comportamientos a la hora de elegir un helado, diferenciando sobre todo postres más elaborados y clásicos, normalmente con base de chocolate, y una tendencia opuesta hacia postres más actuales, donde el papel del yogur coge cada día más fuerza.

Otra tendencia es la personalización, es decir, que el consumidor tenga la oportunidad de añadir o modificar el postre que se le ofrece para que sea “su postre”. Para ello, el complemento ideal son los ‘toppings’, que permiten dar ese toque personal al postre. Los sorbetes de frutas siempre tienen un papel importante por su sabor refrescante, donde el sorbete de limón es el líder, aunque cada vez tienen más aceptación los sorbetes de otras frutas como el albaricoque, ya que el restaurador busca ser innovador en las combinaciones que se pueden hacer con ellos.

The ice creams can be used in cocktails, above all the sorbets. The classic ice cream flavors remain the trio of vanilla, chocolate and strawberry. As trends, there are different behaviors when choosing an ice cream, from classic and more elaborated desserts usually chocolate based, to contemporary desserts, where the role of yogurt each day gets harder.

Personalization is another trend since the consumer has the opportunity to add or modify the toppings to become it in “your dessert.” The fruit sorbets are always important in spring and summer due to its refreshing taste, where the lemon sorbet is the leader, but the consumption of apricot sorbets is increasing more and more.

# Vino Wine



Serie  
**Iridion**  
Ver página 20

Serie  
**Victoria**   
CORTE FINO  
— SHEER RIM —  
Ver página 24



Serie  
**Platine**   
CORTE FINO  
— SHEER RIM —  
Ver página 16



España es el tercer país productor de vino a nivel mundial. Los nuevos consumidores, la digitalización e incluso el impacto del cambio climático han cambiado el panorama del mundo del vino. Nuevos lugares, historias y productores introducen nuevos aires en este sector con más de 8.000 años de historia.

**Surgirán nuevos países productores:** con cada grado centígrado que aumenta la temperatura del planeta, los lugares idóneos para cultivar vino se desplazan. Hoy sorprende que surjan nuevas zonas de producción de vino de calidad de diferentes variedades que nunca esperaríamos como China, Japón o India, pero en unos años dejará de ser una sorpresa. Países impensables podrían llegar a ser la cuna del vino. Nueva Zelanda ya posee 20.000 hectáreas dedicadas a su producción, y sus vinos están entre los siete mejores del mundo.

**Las historias de la marca importan más que nunca:** el consumidor ya no busca únicamente un vino, las experiencias y sensaciones más emocionales cobran más importancia.

**La revolución digital también llega al vino.** Hoy en día, cada vez más, las bodegas cuentan con sus propias plataformas que ponen el mundo del vino al alcance de cualquiera. El consumidor está más cerca del conocimiento que nunca, con aplicaciones *Crym*, que, con solo escanear la etiqueta ofrecen toda la información y puntuación sobre un vino. El conocimiento del vino se democratiza gracias a su entrada en el mundo digital.

*Spain is the 3rd global wine producer. The global development, global warming and also new customers had changed the wine sector.*

*New locations and producers give fresh air to an industry with more than 8000 years of history.*

**New producers will appear:** which every degree that earth gain, the place where wine can be produced varies. Today, we already have new zones with quality wine such as China, Japan or India.

*New Zealand has 20,000 hectare for wine, making them one of the seventh best wines in the world.*

*More than ever history of wine matters: The consumers do not want just wine, they want the history of the cellar and the experience. The most emotional part is what they need and put value in the wine.*

**Digitalization of the wine world** with the internet revolution makes a huge difference in how they commercialize. Wine cellars have their own digital platform that brings the opportunity to buy their products. Today's consumer can get easily information in apps like *Crym*; where you just need to scan the wine's label to have info and most important a mark for the wine.

*You do not need to be a sommelier to know about wines with the digitalization.*

# Cava Champagne



Serie  
**Subirats**

**V0317 YP12 SUBIRATS 17CL**  
5¾ oz. (US)  
6 oz. (IMP)  
H 194,5mm · ø 63mm



Serie  
**Chardonnay**

**V0403 YP12 CHARDONNAY 21CL**  
7 oz. (US)  
7¼ oz. (IMP)  
H 221mm · ø 60,5mm



Serie  
**Xarel**

**V0201 YP12 XAREL 17CL**  
5¾ oz. (US)  
6 oz. (IMP)  
H 221mm · ø 70,5mm

## CHAMPAGNE

**El champagne como lo conocemos hoy en día** nació en el siglo XVIII en la región de Champagne en Francia; desde entonces es el vino más prestigioso en todo el mundo, deseado y respetado como uno de los mejores y de mayor calidad. Se elabora a partir de tres uvas distintas (Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay), curiosamente dos de ellas, uvas negras de las que se extrae jugo blanco.

El champagne es un producto de gama alta y que por tanto está estrechamente relacionado con los productos gourmet y de alta gastronomía. Debe servirse bien frío pero nunca helado; cuanto más joven y vivo es el champán, más le conviene ser servido frío, a unos 8°C. Un champagne maduro puede servirse a 10°. La forma ideal de servir un champagne es en la copa tulipa, porque su volumen y altura permiten a las burbujas disponer de espacio para evolucionar y subir a la superficie.

*The champagne as we know it today was born in the XVIII in the region of Champagne in France; since it is the most prestigious wine worldwide, desired and respected as one of the best and highest quality. It is made from three different grapes (Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay), two of them curiously, black grapes from which the white juice is extracted.*

*The champagne is a premium product and therefore is closely related to the gourmet products. It should be served cold but never iced cold; Younger is the champagne, the more it should be served chilled at around 8 °C. A more mature champagne can be served at 10° C. The ideal way to serve a champagne is on a tulip stemware because its volume and height lets the bubbles to have space to evolve and rise to the surface.*

*The protocol states that it must be opened carefully, avoiding noise pop, always with his napkin to prevent pour it out; to its ideal temperature (8-10 ° C), and served two strokes with the thumb tucked into the cavity of the bottle.*

## CAVA

**El cava es sinónimo de un nuevo trabajo, un nacimiento, un compromiso**, un aprobado y otros muchos acontecimientos que dan paso a que este legendario líquido se deslice por nuestras gargantas produciéndonos ese cosquilleo tan agradable que siempre acompaña a su ingesta, y a las razones por las que decidimos descascarlarlo.

El cava es un vino espumoso de calidad que se caracteriza porque se elabora mediante el 'Método Tradicional', proceso en el que su segunda fermentación y crianza se lleva a cabo en la misma botella que se descascarla. Un buen cava debe tener una burbuja pequeña y persistente; tiene que ser fino al paladar y agradable, con un postgusto correcto. El cava rosado es un cava típicamente de aperitivo, especialmente indicado para la primavera y el verano.

*The Cava is synonym of a new job, a birth, an engagement, a passed exam and many other events leading to this legendary liquid to slide down our throats.*

*The Cava is a quality sparkling wine , wherein is done through the process of 'traditional method' in which the second fermentation and aging takes place in the uncorked bottle. A good cava must have some small bubbles, and be very fine and pleasant on the palate.*

*The pink cava is a typical and very suitable drink for spring and summer. Its use is by no means limited to the Christmas season, when more illusion makes us to hear the sound of their corkage, thus becoming the star of each table.*

# Cerveza Beer


**Serie  
Conil**

**V0225 CONIL 56CL**  
18<sup>3/4</sup> oz. (US)  
19<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 150mm · ø 90,2mm


**Serie  
Helles**

**V0749 HELLES 65CL**  
21<sup>3/4</sup> oz. (US)  
22<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 196,6mm · ø 84,2mm


**Serie  
Toscana**

**V0294 TOSCANA 62CL**  
20<sup>3/4</sup> oz. (US)  
21<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 167mm · ø 108,5mm

**Dunkel**

Copa ideal para las cervezas extra y abadía.  
Ideal stemware for extra and abbey beers.

**Helles**  
Ideal para las cervezas de trigo.  
Ideal for wheat beers.

**Beck Stack**

Ideal para las cervezas premium lager  
Ideal for premium lager beers


**Malta**

Ideal para las cervezas abadía y las negras.  
*Ideal for abbey beers and stout.*


**Abadia**

Ideal para las cervezas abadía.  
*Ideal for abbey beers.*


**Toscana**

Copa ideal para las cervezas abadía y negra.  
*Ideal for abbey beers and stout.*

Nuestra cuidada selección de copas y vasos fabricados con vidrio de altísima calidad, le permitirán descubrir el mundo de las cervezas.

**CERVEZAS PREMIUM LAGER**

Son cervezas rubias doradas de baja fermentación con un ligero aroma a lúpulo. Son suaves y frescas, ideales como aperitivo acompañadas de escabeches, mariscos y ensaladas.

**CERVEZAS EXTRA**

Son cervezas de baja fermentación con color oro viejo, y reflejos cobrizos. Su aroma refleja el mayor tostado del cereal; de cuerpo y espuma consistente armonizan con pasta, guisos de carne, y quesos.

**CERVEZAS DE TRIGO**

Se elaboran a partir de malta de trigo, y presentan un color pajizo, turbidez natural y sabor afrutado con aromas de especias; son muy refrescantes y acompañan a verduras, ahumados y pescados.

**CERVEZAS DE ABADIA**

Presentan una alta fermentación y un contenido alcohólico superior a las demás, ofreciendo una gran amplitud de aromas y sabores. Maridan muy bien con platos de sabor intenso como barbacoas, caza, etc.

**CERVEZAS NEGRAS**

Existe una amplísima gama de cervezas negras desde las stout de alta fermentación a las tipo Munich. Las cervezas negras de sabor equilibrado maridan muy bien con las hamburguesas, platos de barbacoa y postres con chocolate.

Vicrila's tumblers and stemware allow you to discover what type of beer activates your senses more.

**PREMIUM LAGER BEER**

*They are golden blonde beers with low fermentation and a slight hop aroma. They are soft and very fresh, ideal as an aperitif accompanied by pickles, seafood and salads.*

**EXTRA BEERS**

*Are low-fermented beers with old gold color, and copper highlights. Its aroma reflects the greater toasted cereal; the extra beers harmonize with pasta, stews, and cheese.*

**WHEAT BEERS**

*Are made from wheat malt, and have a straw color. Naturally cloudy and fruity with aromas of spices; they are very refreshing and harmonize with vegetables, smoked and fish.*

**ABBEY BEERS**

*With high fermentation and alcohol content, they offer a wide range of aromas and flavors. These beers go very well with intensely flavored dishes such as barbecues, bushmeat, etc.*

**BLACK BEERS (STOUTS)**

*Today there is a wide range of stouts from high fermentation at the Munich type. The black beers go very well with hamburgers, barbecue dishes and desserts with chocolate.*

# Cerveza Beer



Serie  
**Belagua**



**V0384 A12 BELAGUA 56CL**

18<sup>3/4</sup> oz. (US)  
19<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 150mm · ø 90,5mm

**V0398 A12 BELAGUA 47CL**

15<sup>3/4</sup> oz. (US)  
16<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 145mm · ø 85,5mm

**V0386 A12 BELAGUA 33CL**

11 oz. (US)  
11<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 134mm · ø 76mm

Serie  
**Einbeck**



**V0948 FA6 EINBECK 65CL**

650ML  
12 oz. (US)  
12<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 152,9mm · ø 76mm



**V0749 FA6 HELLES 65CL**

21<sup>3/4</sup> oz. (US)  
22<sup>3/4</sup> oz. (IMP)  
H 196,6mm · ø 84,2mm

Serie  
**Helles**

Serie  
**Lager**



**V0769 FA6 LAGER 56CL**

18<sup>3/4</sup> oz. (US)  
19<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 174mm · ø 85mm

# Combinados Cocktail



**V1099 AA6 MARGARITA 27CL**  
9 oz. (US)  
9½ oz. (IMP)  
H 164mm · Ø 109mm

Serie  
**Margarita**



**Serie  
Mencia**

**V0290 MENCIA 17CL**  
5¾ oz. (US)  
6 oz. (IMP)  
H 205mm · Ø 60,5mm

En combinados y coctelería se llevan los sabores tropicales, las bebidas sanas, cócteles de toda la vida y los combinados modernos cobran protagonismo.

Perfectos para cualquier estación del año, los mocktails cobran protagonismo. Este tipo de cóctel se elabora a base de frutas e ingredientes naturales, y no contiene alcohol. Este combinado es el claro reflejo del boom de los viajes a parajes exóticos, y así lo reflejan sus nombres: Bora Bora, Ko Tao, Fiji... son algunos de los nombres de moda. Los mocktails son fáciles de preparar y ofrecen infinidad de variaciones. Sus ingredientes principales son frutas y zumo de frutas; aunque también se pueden utilizar helados con sabores cítricos y siropes.

Igualmente, tienen mucho éxito los sabores exóticos con alcohol. Cualquier cóctel o combinado elaborado con tequila, mezcal o pisco es un éxito asegurado. La clave está en acompañar la base de alcohol con sabores frutales y frescos, como zumos, fruta troceada o siropes.

La coctelería clásica y la moderna comparten escenario este año, ya que los cócteles de toda la vida tienen una amplia demanda. Por otro lado, la coctelería molecular, espumas, etc se han hecho hueco en las barras de coctelerías y bares.

Igualmente, las aguas saborizadas son tendencia, sobre todo en la barra libre de cualquier boda que se precie. Se elaboran con frutas, verduras, hierbas, azúcar y agua fría. Al igual que los mocktails y los cócteles tropicales la elección de las frutas depende del gusto del usuario.

Los cócteles detox, son tendencia. El Tea Tonic de Rooibos es una variante del Gin tonic y ayuda a nuestro cuerpo a eliminar toxinas mientras disfrutamos de una exquisita bebida. Su elaboración no requiere de ningún proceso especial, solo se necesita enebro, regaliz, rooibos, aroma de bergamota, ginebra y tónica.

*In the cocktail world, the tropical tastes, healthy drinks, old cocktails and new ones have success.*

*The Mocktails have lately become more demanding. This is a non-alcoholic cocktail made with fruits, juice fruits and natural ingredients. You can also make them with ice-cream and syrup.*

*Mocktails are the direct influence of some exotic holiday paradise like Bora-Bora, Ko Tao, Fiji... they are easy to prepare and they offer a wide range of variations.*

*Not only in Mocktails the citric flavors are demanding; alcoholic cocktails made with Tequila, Mescal or Pisco are always a success. The key to make a tasty cocktail is mixing the alcohol with natural and fresh fruits, syrups and chopped fruit.*

*This year old and new cocktails have found a perfect coexist in bars. Molecular cocktails and sprays also have found their place. Tasting waters are tendency too, made with fruits, vegetables, herbs; sugar and cold water are a must in a wedding cocktail bar.*

*Finally, we can find nowadays the detox trend. To follow this tendency, bartenders also create detox cocktails; as an example we have the tea Tonic Rooibos; influenced by Gintonic, helps our body to have natural detox process.*

*Just mix juniper, licorice, rooibos tee, bergamot essence; gin and tonic to have it.*

# Combinados Cocktail



# Combinados Cocktail



Serie  
**Margarita**



V1099 MARGARITA 27CL

9 oz. (US)

9½ oz. (IMP)

H 164mm · ø 109mm

Serie  
**Havana**



V0095 HAVANA 62CL

20¾ oz. (US)

21¾ oz. (IMP)

H 195mm · ø 108,5mm



Serie  
**Cocktail**

V0747 COCKTAIL 21CL

7 oz. (US)

7¼ oz. (IMP)

H 180mm · ø 110mm



Serie  
**Dry**

V0447 DRY 62CL

20¾ oz. (US)

21¾ oz. (IMP)

H 195mm · ø 108,5mm

# Refrescos, Batidos y Zumos Soft Drinks, Milkshakes & Smoothies



Más que una simple bebida, los zumos constituyen un alimento fuente de vitaminas y minerales, y mediante su consumo se obtienen diversos nutrientes necesarios para nuestro organismo, con la ventaja de que algunos componentes pasan directamente a la sangre, sin necesidad de digestión previa ni de desgaste energético. Los principales valores que los zumos aportan a nuestra dieta se pueden resumir en tres grandes aspectos, en función del aporte de nutrientes que realizan a nuestro organismo:

**Las vitaminas** son un grupo muy amplio de sustancias que se encuentran de manera natural en las frutas y hortalizas, siendo este tipo de alimentos el principal medio para incorporarlas a través de la dieta. Se consideran esenciales ya que intervienen en importantes funciones para el organismo.

**Los minerales** participan en muchas funciones diferentes de nuestro organismo, y el zumo de frutas es una manera muy equilibrada de incluir algunos de ellos en nuestra dieta.

Las frutas y las hortalizas suponen un importante **aporte de agua al organismo**, siendo este el componente más abundante en muchos de ellos y, en particular, en frutas como la naranja, la piña, la sandía, el melón y otros muchos.

En definitiva, los zumos tienen propiedades hidratantes, antioxidantes, remineralizantes y tonificantes. Además, por proceder de la fruta, poseen cualidades desintoxicantes, y pueden incidir en la prevención de algunos de los riesgos desencadenantes de enfermedades cardiovasculares y ciertos tipos de cáncer.

*More than a simple drink, juices provide you with vitamins and minerals. You can have essential nutrients for your health; with the benefit that some of them goes directly into blood, without previous digestion and without energy consumption. The principal positive points; that a juice gives to our diet could be summarized; as the nutrients that our body needs.*

*Vitamins are a wide group of substances that you can find them naturally in fruit and vegetables; eating this product you will have the necessary amount for your daily needs. They are essential for our body functions.*

*The minerals are involved in lot of body functions; the fruit juice is a healthy way to include all the minerals in our daily diet.*

*Fruits and vegetables are very important to provide water to our organism, and are in a huge quantity on fruits. The ones with higher quantity of water are: oranges, pineapple, watermelon and cantaloupe.*

*In summary, juices have moisturizing, antioxidant, remineralizing and toning properties. Also, as they came from natural fruit, they have detox qualities; they can help preventing some heart diseases and also some type of cancer.*

Serie  
**Mencia**

**V1853 FA6 MENCIA 35CL**  
11<sup>3/4</sup> oz. (US)  
12<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 95mm · Ø 84mm

# Refrescos, Batidos y Zumos

## Soft Drinks, Milkshakes & Smoothies



**T** Colección  
**Mirage**  
Ver página 120



**T** Colección  
**Syrah**  
Ver página 142



### Serie **Syrah**

**T** V0244 FA6 SYRAH 47CL  
15<sup>3/4</sup> oz. (US)  
16<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 109,5mm · ø 87mm



### Serie **Mencia**

**T** V1854 FA6 MENCIA 47CL  
15<sup>3/4</sup> oz. (US)  
16<sup>1/2</sup> oz. (IMP)  
H 110mm · ø 90mm

**T** V0298 A12 ARAN 35CL  
11<sup>3/4</sup> oz. (US)  
12<sup>1/4</sup> oz. (IMP)  
H 100mm · ø 96,5mm



# Café Snack Coffee



Serie  
Aiala

Ver página 138



Serie  
Aran

Ver página 110

**T** Colección  
Stack  
Ver página 160



**La sobremesa es un periodo de relax y espacamiento,** es el momento de compartir conversaciones, socializar entorno a una mesa, y por qué no, de disfrutar de un buen postre o café.

En los últimos años se ha incrementado la práctica de la deconstrucción en las elaboraciones gastronómicas incluyendo, por supuesto, la repostería.

La creatividad de los pasteleros ha sido su mayor arma para poder responder correctamente, con las nuevas tendencias del mercado, a las exigencias de los clientes de nuestros días, superando sus expectativas.

Recuerda que para los clientes la mejor guinda de un menú es un buen postre. Atrévete a elaborarlos en vasos, dándoles un toque de distinción que no pasará inadvertido.

Para que este momento sea especial te proponemos unas recetas sencillas y muy vistosas para que puedas disfrutar del café con artículos diseñados expresamente para ello.

**The moment after a meal is a period for relaxation and amusement.** The ideal time to share opinions and to socialize around a table meanwhile having a delightful dessert.

Lately the cooks have been developing new techniques, and obviously in the desserts. The creativity of the bakers is the answer to the demands of the customers to get more than their expectations.

Clients want a special dessert to finalize the perfect menu, try to make them.

For this special moment we suggest you some easy recipes to enjoy chocolate and coffee with a beautiful presentation in Vicrla's stems and glasses.

# Chocolate chantilli

Chocolate negro, **50 gr**  
 Leche, **200 ml**  
 Azúcar, **1 cucharada**  
 Nata montada

## PREPARACIÓN:

Es importante que el chocolate que elijamos para el batido de chocolate, sea negro, con al menos un 73% de cacao. De lo contrario, quedaría demasiado dulzón.

Para hacer el batido de chocolate, cogemos el chocolate (unas 4 onzas grandes de chocolate) y las deshacemos en un recipiente.

Luego vertemos el chocolate deshecho en el vaso de la batidora, y mezclamos con la leche y el azúcar.

Batimos hasta que todos los ingredientes estén bien integrados, y servimos el batido de chocolate en el vaso Aran.

Dejamos enfriar en la nevera y cuando este bien frio servimos con crema la emulsión chantilly.



Serie  
Aran  
Ver página 110

# Café Escocés

Café molido en polvo, **8 gr**  
 Helado de Vainilla, **3 bolas**  
 Whisky Escocés, **2 cl**  
 Azúcar, **1 gr**

## PREPARACIÓN:

Se prepara el café de forma habitual en la cafetera para acto seguido poner a parte varias bolas de helado.

En primer lugar, añadimos el café que hemos preparado y despues el whisky. Una vez estén ambos en la copa, incorporamos el helado.

Finalmente, como colofón, decoramos el café con virutas de chocolate y si lo creemos conveniente, con barquillos.



Serie  
Stack  
VO281 A12 STACK 25CL  
8 1/4 oz. (US)  
8 3/4 oz. (IMP)  
H 86mm · Ø 80mm

# Café Frappé

Leche fría, **1 vaso**  
 Almíbar de café, **4 cucharadas**  
 Chocolate líquido, **2 cucharadas**  
 Extracto de vainilla, **1/2 cucharada**  
 Canela molida  
 Hielo, **2 vasos**

## PREPARACIÓN:

Preparamos 2/3 de vaso de café fuerte. Mientras que el café este caliente, añadimos 1 cucharilla de azúcar y revolvemos hasta que se disuelva.

Agregamos 1/3 del vaso de leche y revolvemos. Colocamos 1/2 vaso de hielo en la licuadora y agregamos el café endulzado.

Una vez que el café y el hielo se hayan mezclado, se añade otra 1/2 de vaso de hielo. Licuamos hasta que quede suave. Si queremos el Frappé más espeso añadimos más hielo.

¡Viértelo en el Vaso Isaba o Aran, décoralo y disfruta!



Serie  
Aran  
VO299 A12 ARAN HB\* 35CL  
11 3/4 oz. (US)  
12 1/4 oz. (IMP)  
H 136mm · Ø 98mm



# Mousse de chocolate

Chocolate negro, **250 gr**  
 Huevos, **3**  
 Azúcar blanco, **125 gr**  
 Nata montada, **220 gr**

## PREPARACIÓN:

Colocamos los 250gr de chocolate negro en un recipiente a fuego lento y cuando esté ya fundido dejar que se enfrie.

Mientras se enfria el chocolate batimos los huevos en otro recipiente. Previamente habremos incorporado **125gr** de azúcar blanco, para que de este modo, el huevo forme una crema espesa y blanquecina, conocida como "punto de nieve".

Una vez se enfrie el chocolate, mezclamos con los **220gr** de nata montada; como último paso, mezclamos tambien los huevos para obtener la mousse de chocolate. Podemos decorarlos con diferentes toppings (lacasitos, chocolate en polvo, etc)

# Ha llegado la NUEVA CARTELERÍA de VICRILA



CART. 003



CART. 004



SOLICITELO JUNTO CON SU PEDIDO

No te quedes sin ella!

Máxima comodidad en la entrega

Te enviamos 2 ejemplares de cada cartel en cada cilindro



CART. 005



CART. 006

Hazte con los trípticos!



Cerveza



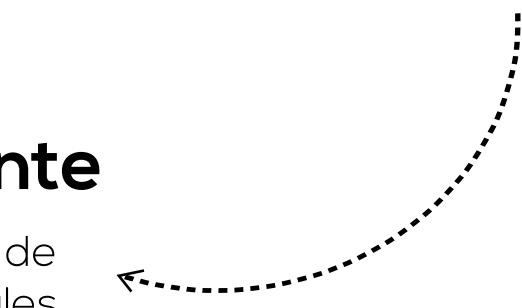
Combinados



Cafés y chocolates

Ayuda a maximizar las **ventas de tu cliente**

Emplea el tríptico **a modo de carta** de combinados o cervezas en los locales



SOLICITELO JUNTO CON SU PEDIDO

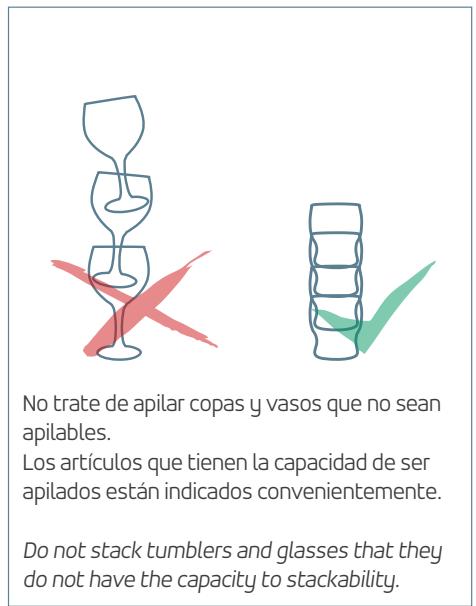
SOLICITALA YA  
GRATIS



Emplazamiento del precio para el establecimiento hostelero

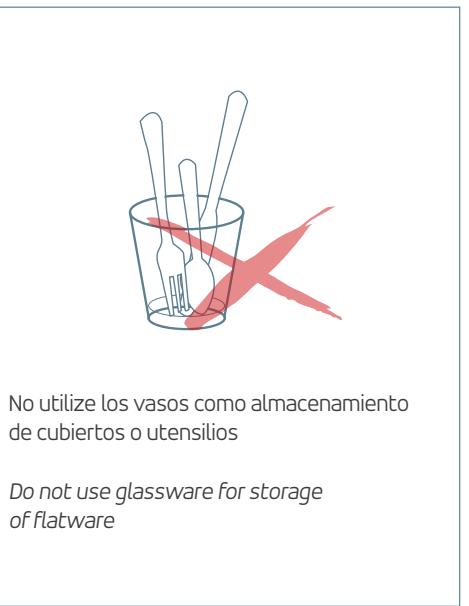
# Recomendaciones de uso

## Glass care & handling



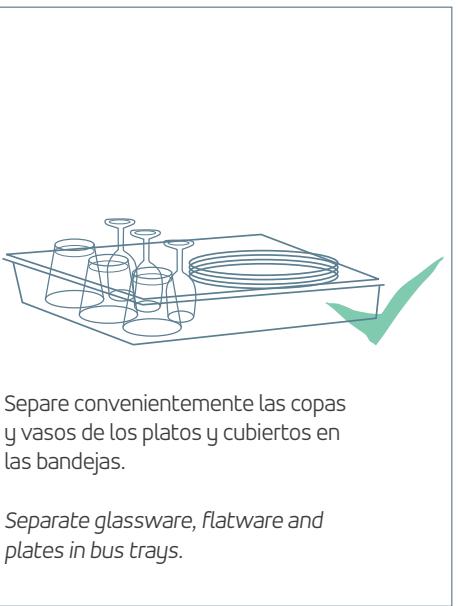
No trate de apilar copas y vasos que no sean apilables.  
Los artículos que tienen la capacidad de ser apilados están indicados convenientemente.

*Do not stack tumblers and glasses that they do not have the capacity to stackability.*



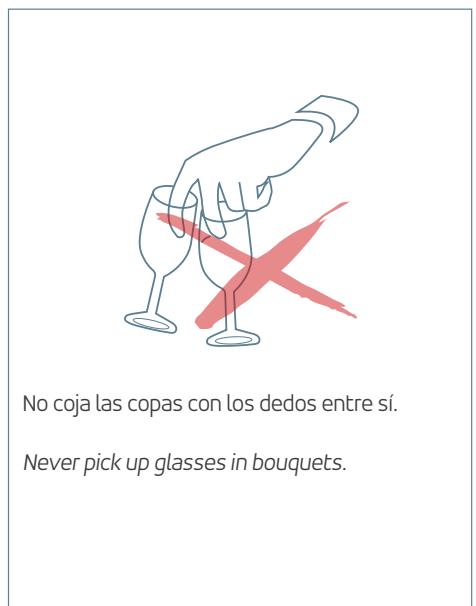
No utilice los vasos como almacenamiento de cubiertos o utensilios

*Do not use glassware for storage of flatware*



Separe convenientemente las copas y vasos de los platos y cubiertos en las bandejas.

*Separate glassware, flatware and plates in bus trays.*



No coja las copas con los dedos entre sí.

*Never pick up glasses in bouquets.*



No vierta líquidos fríos en una copa o vaso caliente, recién salido del lavavajillas.

*Never pour cold liquid into a hot glass, such as one just out of the dishwasher, or hot liquid into cold glass.*



Utilice un recogedor apropiado para deslizar los hielos en las copas y vasos.

*Never scoop ice with a glass. Use a plastic scoop.*



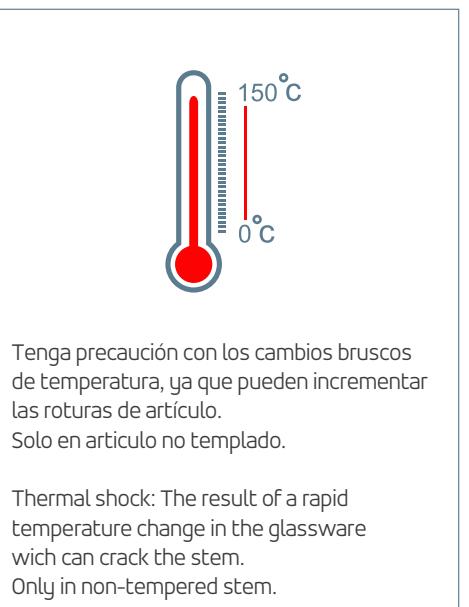
Vacie el hielo de la copa antes de introducirla en el lavavajillas. Esto permite que la temperatura del vidrio se adecúe para evitar roturas.

*Empty ice from glass before sorting bus tray, this allows more time for the glass to reach room temperature before washing.*



Utilice un almacenamiento adecuado para las copas y vasos. Se recomienda una bandeja con divisiones.

*Utilize the correct rack system for tumblers and stems. A divided rack is always recommended.*



Tenga precaución con los cambios bruscos de temperatura, ya que pueden incrementar las roturas de artículo.

*Solo en artículo no templado.*

*Thermal shock: The result of a rapid temperature change in the glassware which can crack the stem.  
Only in non-tempered stem.*

## Notas

### Notes

**126**

years

of Glassmaking Excellence



[www.vicrila.com](http://www.vicrila.com)

Tlf : +34 946 47 40 04  
[pedidos@vicrila.com](mailto:pedidos@vicrila.com)  
[orders@vicrila.com](mailto:orders@vicrila.com)  
[comercial@vicrila.com](mailto:comercial@vicrila.com)