

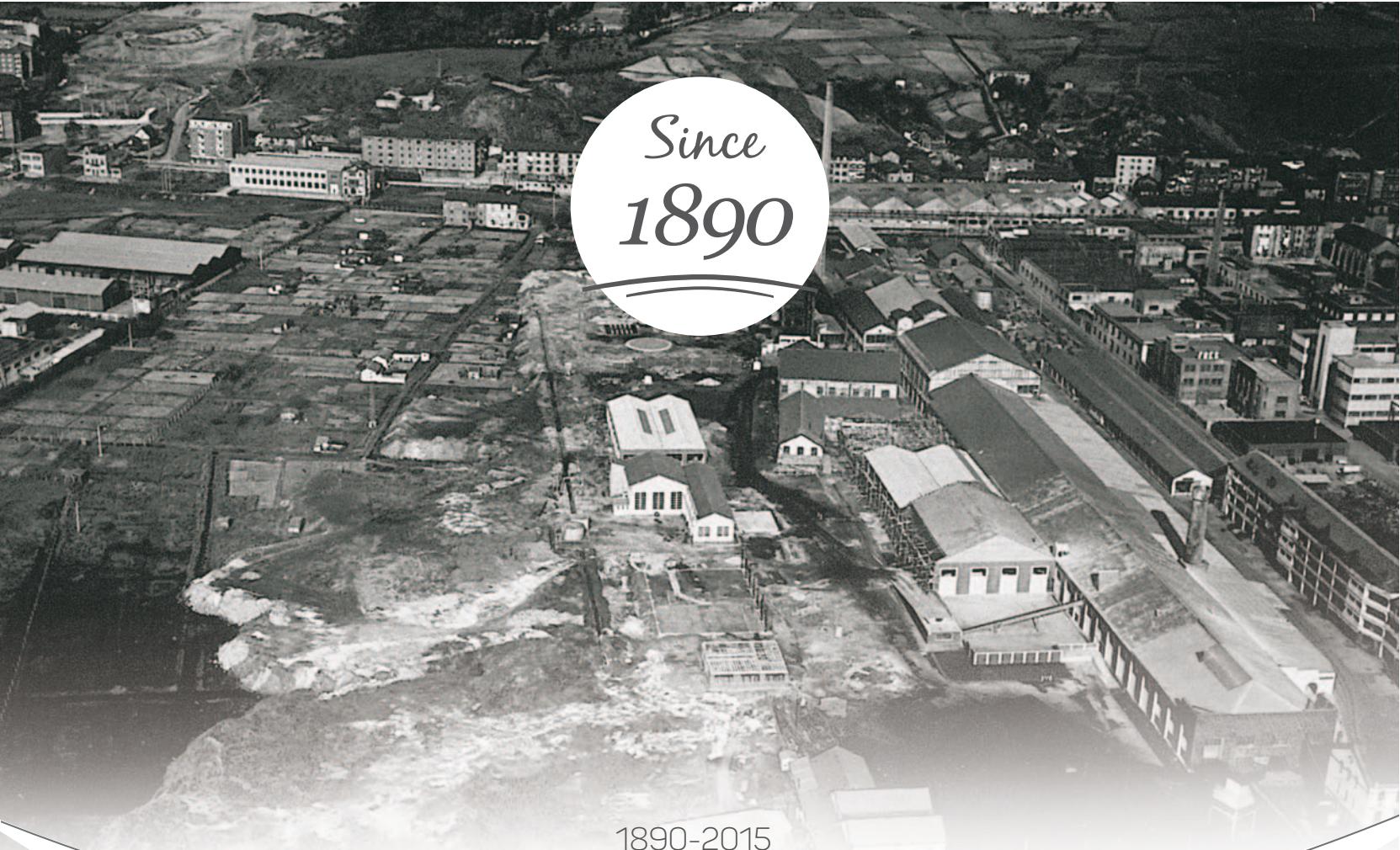


125
YEARS

of Glassmaking Excellence



FOOD SERVICE
COLLECTION



Since
1890

1890-2015

125

years

of Glassmaking Excellence



Vicrla, Leioa



Vicrimex



Leioa Manufacturing Plant



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 adap-

tarse 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.

Hoy día, **VICRILA** cuenta con dos plantas de fabricación; una sita en Leioa y otra en el estado de Hidalgo, México. **VICRILA** es 100% de capital nacional y hemos emprendido una serie de cambios que nos han permitido mejorar nuestra situación competitiva no sólo en costes, sino también en calidad y en producto; y nos han posicionado como enseña fabricante de referencia en el mercado mundial. **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 es una empresa moderna y muy reconocida en su entorno y en su comunidad, por su modelo de excelencia en la gestión. Ha obtenido numerosos premios y reconocimientos, y está certificada en ISO 9001, ISO 14001, ISO 50001 y OSHAS 18001. Igualmente ha sido galardonada con la Q de Plata, reconocimiento europeo a la excelencia en la Gestión.

VICRILA is the biggest and oldest manufacturer of table glass in Spain. Today **VICRILA GROUP** is composed of two manufacturing plants, one settled in the North of Spain, very close to France and the second one is located in Mexico. 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.



La Calidad respalda nuestro trabajo

Vicrila is synonime of top quality



Con más de 124 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”.



La Marca que apuesta por el Medio Ambiente

The Vicrila brand for the environment



With 125 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”.

VICRILA 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 solo 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.

VICRILA 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.



Historia



125
AÑOS

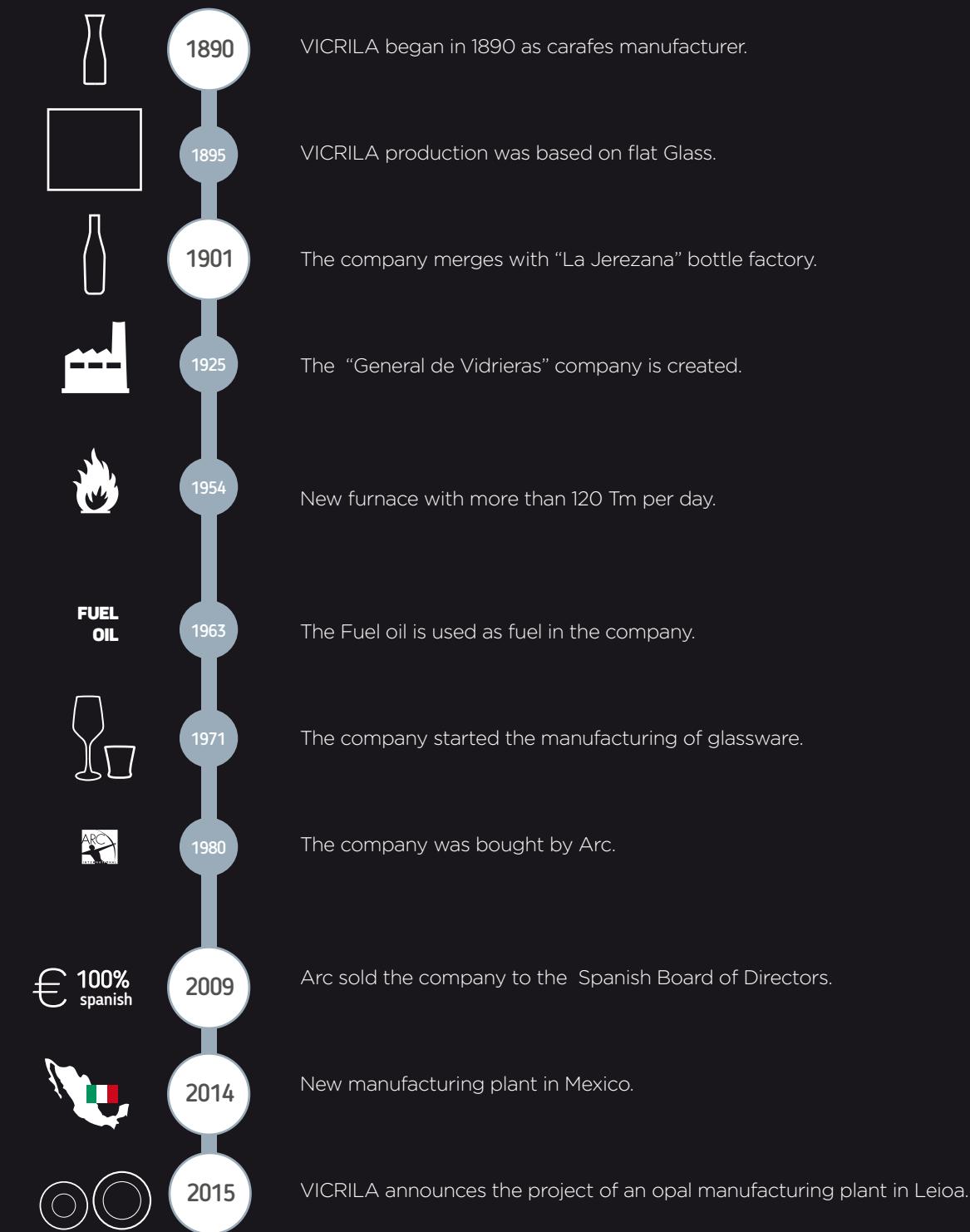
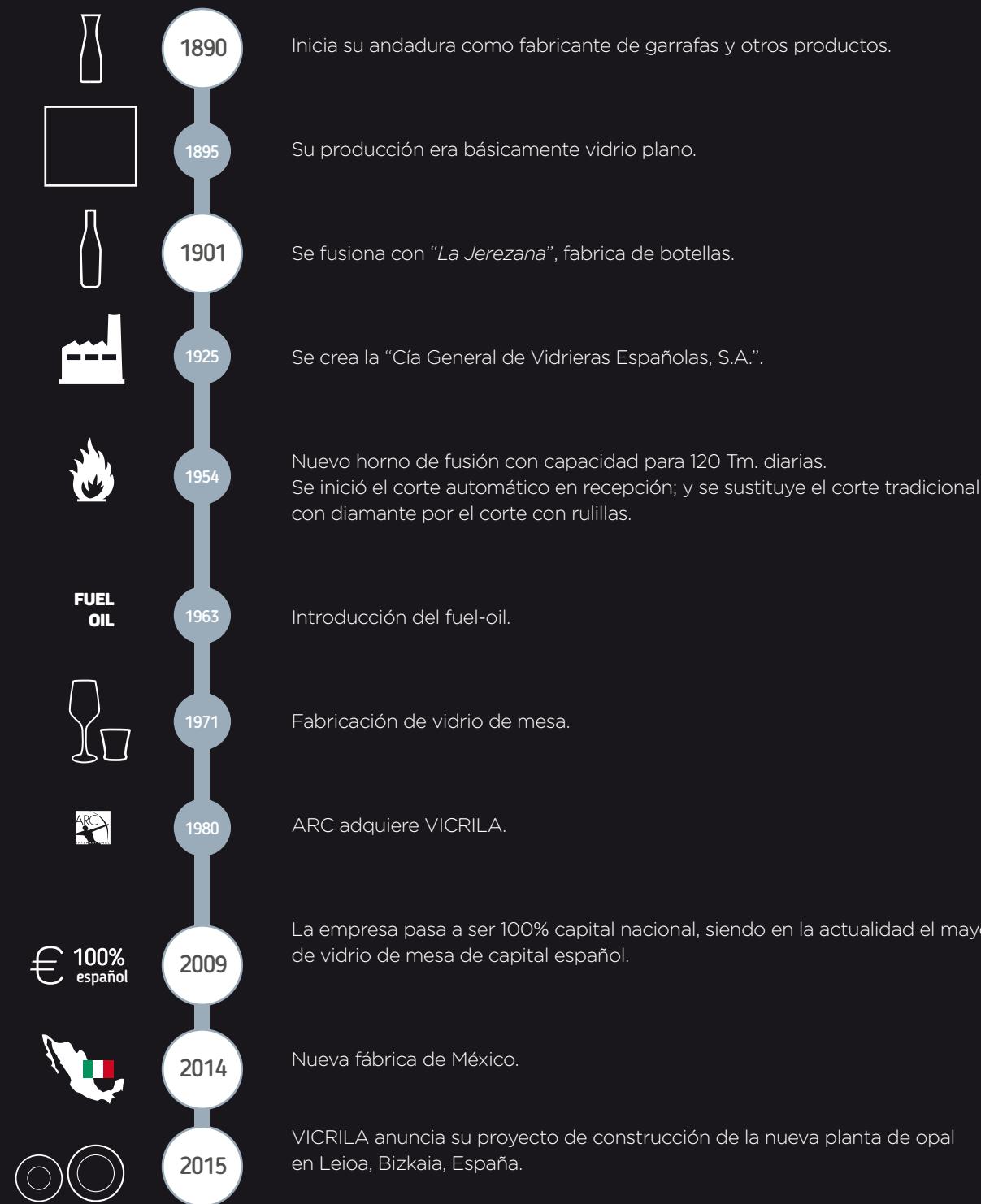
1890-2015
de excelencia en la fabricación de vidrio

History



125
YEARS

1890-2015
of Glassmaking Excellence



MANUFACTURING EXCELLENCE

FOOD SERVICE COLLECTION



TEMPLADO COMPLETO

Las copas de mesa de la gama templada de Vicerila 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 next to the range name.



LINED & CE MEASURE (LCE)

VICRILA hold an official UK government NWL (National Weights and Measures Laboratory) Certificate. Vicerila 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.



CHOQUE TÉRMICO

El artículo templado de Vicerila 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 lavavajillas industriales.

DISHWASHER SAFE

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

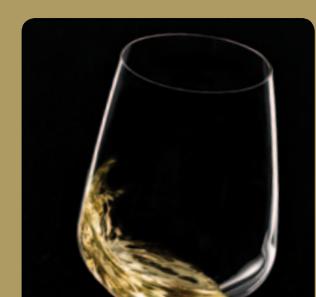
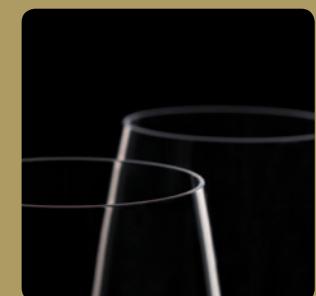


> FULLY TEMPERED

La tecnología de Vicerila 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 MUCH 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" logo 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?

Vicerila have placed their "T" logo 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 next to the range name.



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

-
-



HEAT RESISTANT

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



DISHWASHER & MICROWAVE SAFE

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



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 MUCH 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" logo 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?

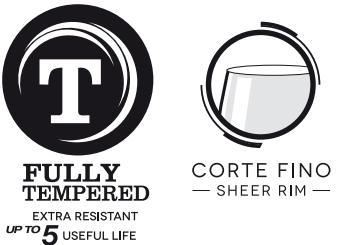
Should a glass break due to an excessive blow it will break into small pieces, making it safer to use within the hospitality industry than a non tempered glass.

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" logo on each item which is tempered.



Índice Index

Platine	14
—	—
Iridion	18
—	—
Victoria	22
Copas y vasos / Stemware and tumblers	
—	—
Rodio	26
—	—

VICRILA, con más de 120 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 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 120 years of experience in the glass industry, is the biggest and oldest maker of table glass in Spain. We manufacture more than 200 million articles each year and we have been manufacturing glass since 1890. We have been awarded 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 by five times comparing with non tempered articles. Furthermore, the articles resist temperatures up to 135 which makes it possible to transfer articles from an oven to a bath of cold water without breaking.

Serie Platine



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.

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.

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



Con la serie de copas PLATINE, Vicrila presenta una gama de copas sibarita 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, en la provincia de esmeraldas; 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.

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

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.

Serie Platine



V1082 FA6 PLATINE 58CL
 19^{1/2} oz. (US)
 20^{1/4} oz. (IMP)
 H 230mm · ø 93mm
 288 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536688023
DUN 18436536688020



V1083 FA6 PLATINE 44CL
 14^{1/4} oz. (US)
 15^{1/2} oz. (IMP)
 H 220mm · ø 85,5mm
 384 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536688030
DUN 18436536688037



V1084 FA6 PLATINE 31CL
 10^{1/4} oz. (US)
 10^{3/4} oz. (IMP)
 H 202mm · ø 77,2mm
 480 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536688047
DUN 18436536688044



V1085 FA6 PLATINE 25CL
 8^{1/4} oz. (US)
 8^{3/4} oz. (IMP)
 H 182mm · ø 71,5mm
 576 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536688054
DUN 18436536688051



V1086 FA6 PLATINE 17CL
 5^{3/4} oz. (US)
 6 oz. (IMP)
 H 205mm · ø 60,5mm
 768 p.p. (Pallet Europeo)
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



Developed in cooperation with wine specialists.

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

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.



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

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

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.

Serie Iridion



V1041 FA6 IRIDION 58CL
 19^{1/2} oz. (US)
 20^{1/4} oz. (IMP)
 H 232mm · ø 96,7mm
 288 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536687767
DUN 18436536687764



V1040 FA6 IRIDION 44CL
 14^{3/4} oz. (US)
 15^{1/2} oz. (IMP)
 H 224mm · ø 87,9mm
 384 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536687750
DUN 18436536687757



V1039 FA6 IRIDION 35CL
 11^{3/4} oz. (US)
 12^{1/4} oz. (IMP)
 H 212mm · ø 80,5mm
 432 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536687743
DUN 18436536687740



V1038 FA6 IRIDION 28CL
 9^{1/4} oz. (US)
 9^{3/4} oz. (IMP)
 H 206,5mm · ø 74,5mm
 480 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536687736
DUN 18436536687733



V1037 FA6 IRIDION 23CL
 7^{3/4} oz. (US)
 8 oz. (IMP)
 H 194mm · ø 69,5mm
 576 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536687729
DUN 18436536687726



V1036 FA6 IRIDION 21CL
 7 oz. (US)
 7^{1/4} oz. (IMP)
 H 229mm · ø 60,5mm
 720 p.p. (Pallet Europeo)
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



Elytium
GOLD
by VICRILA

Iridion

Serie Victoria



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

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.

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



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

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.

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

Serie Victoria



V1093 FA6 VICTORIA 58CL
19^{1/2} oz. (US)
20^{1/4} oz. (IMP)
H 230mm · ø 93mm
384 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536688139
DUN 18436536688136



V1092 FA6 VICTORIA 47CL
15^{3/4} oz. (US)
16^{1/2} oz. (IMP)
H 221mm · ø 86,5mm
384 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536688122
DUN 18436536688129



V1091 FA6 VICTORIA 35CL
11^{3/4} oz. (US)
12^{1/4} oz. (IMP)
H 202mm · ø 80mm
432 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536688115
DUN 18436536688112



V1090 FA6 VICTORIA 25CL
8^{1/4} oz. (US)
8^{3/4} oz. (IMP)
H 182mm · ø 71mm
576 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536688108
DUN 18436536688105



V1089 FA6 VICTORIA 17CL
5^{3/4} oz. (US)
6 oz. (IMP)
H 192mm · ø 60,5mm
720 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536688092
DUN 18436536688099



V0542 FA6 VICTORIA 47CL
15^{3/4} oz. (US)
16^{1/2} oz. (IMP)
H 109,5mm · ø 87,2mm
768 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536689822
DUN 18436536689829



V0541 FA6 VICTORIA 35CL
11^{3/4} oz. (US)
12^{1/4} oz. (IMP)
H 99mm · ø 79,5mm
864 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536689815
DUN 18436536689812



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



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.

The Rodio bowl enhances the wine's best characteristics.

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



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.

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

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.

Serie Rodio



Elytium
GOLD
by VICRILA



V1035 FA6 RODIO 56CL
18^{3/4} oz. (US)
19^{1/2} oz. (IMP)
H 217mm · ø 96,5mm
288 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536687705
DUN 18436536687702



V1034 FA6 RODIO 42CL
14 oz. (US)
14^{3/4} oz. (IMP)
H 205mm · ø 87,5mm
384 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536687699
DUN 18436536687696



V1033 FA6 RODIO 32CL
10^{3/4} oz. (US)
11^{1/4} oz. (IMP)
H 197mm · ø 80,5mm
432 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536687682
DUN 18436536687689



V1032 FA6 RODIO 25CL
8^{1/4} oz. (US)
8^{3/4} oz. (IMP)
H 187mm · ø 74,5mm
480 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536687675
DUN 18436536687672



V1031 FA6 RODIO 20CL
6^{3/4} oz. (US)
7 oz. (IMP)
H 180mm · ø 69,5mm
576 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536687668
DUN 18436536687665



V1030 FA6 RODIO 19CL
6^{1/4} oz. (US)
6^{1/2} oz. (IMP)
H 210mm · ø 60,5mm
720 p.p. (Pallet Europeo)
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





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 32
Copas y vasos / Stemware and tumblers



Graphite 34



Palladium 36



Serie Titanium



Las copas TITANIUM aúnán las ventajas de un tallo ligeramente más corto con suficiente espacio en el vaso 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.



Titanium



CORTE FINO
— SHEER RIM —



V1074 FA6 TITANIUM 58CL

19^{1/2} oz. (US)
20^{1/4} oz. (IMP)
H 210mm · ø 94mm
384 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536687941
DUN 18436536687948

V1075 FA6 TITANIUM 47CL

15^{3/4} oz. (US)
16^{1/2} oz. (IMP)
H 202mm · ø 86,5mm
384 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536687958
DUN 18436536687955

V1076 FA6 TITANIUM 35CL

11^{3/4} oz. (US)
12^{1/4} oz. (IMP)
H 194mm · ø 80mm
432 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536687965
DUN 18436536687962

V1077 FA6 TITANIUM 17CL

5^{3/4} oz. (US)
6 oz. (IMP)
H 218mm · ø 69,5mm
576 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536687972
DUN 18436536687979



V1072 FA6 TITANIUM 47CL

15^{3/4} oz. (US)
16^{1/2} oz. (IMP)
H 109,5mm · ø 87,2mm
768 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536687927
DUN 18436536687924

V1071 FA6 TITANIUM 35CL

11^{3/4} oz. (US)
12^{1/4} oz. (IMP)
H 99mm · ø 79,5mm
864 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536687910
DUN 18436536687917



Apto para lavavajillas
Dishwasher safe

Serie Graphite



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.



Graphite



CORTE FINO
— SHEER RIM —



V1029 FA6 GRAPHITE 58CL
19^{1/2} oz. (US)
20^{1/4} oz. (IMP)
H 230mm · ø 94mm
384 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536687644
DUN 18436536687641

V1028 FA6 GRAPHITE 47CL
15^{3/4} oz. (US)
16^{1/2} oz. (IMP)
H 221mm · ø 86,5mm
384 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536687637
DUN 18436536687634

V1027 FA6 GRAPHITE 35CL
11^{3/4} oz. (US)
12^{1/4} oz. (IMP)
H 202mm · ø 80mm
432 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536687620
DUN 18436536687627



V1026 FA6 GRAPHITE 25CL
8^{1/4} oz. (US)
8^{3/4} oz. (IMP)
H 182mm · ø 71mm
576 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536687613
DUN 18436536687610

V1025 FA6 GRAPHITE 17CL
5^{3/4} oz. (US)
6 oz. (IMP)
H 218mm · ø 69,5mm
576 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536687606
DUN 18436536687603



Apto para lavavajillas
Dishwasher safe

Serie Palladium



CORTE FINO
— SHEER RIM —

Elytium
by VICRILA



CORTE FINO
— SHEER RIM —

Palladium



V1073 FA6 PALLADIUM 17CL

5^{3/4} oz. (US)
6 oz. (IMP)
H 194,5mm · ø 63mm
624 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536687934
DUN 18436536687931

La combinación perfecta de diseño
y funcionalidad.

*A powerful combination of elegant and
functional design.*



Apto para lavavajillas
Dishwasher safe

Índice de contenidos

Content index

 Hostelvia®

by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Hostelvia



Serie
Cocktail

Copas / Stemware

Sauvignon	T	42
Vintage	T	44
Mencia	T	46
Syrah	T	48
Viura	T	50
Godello	T	52
Breval	T	54
Merlot	T	56
Airen	T	58
Valencia	T	60
Valon	T	62
Pinot		64
Catavinos		66
Subirats		68
Chardonnay		70
Xarel		72
Imperia	New NOVEDAD	74
Blue Hawaii		76
Cocktail		78
Ibiza		80
Edinburgh		82
Manhattan		84
London	T	86
Havana	T	88
Dry		90
Coñac	T	94
Abadia	T	96
Dunkel	T	98
Malta	T	100
Toscana	T	102

 FULLY TEMPERED
UP TO 5 USEFUL LIFE
EXTRA RESISTANT

Vasos / Tumbler

Merlot	T	104
Aran	T	106
Belagua	T	108
Piamonte	T	110
Isaba	T	112
Conil	T	114
Andalus	EXTRAFINO SUPERFINE	116
Lau	T	118
Maxi Midi	EXTRAFINO SUPERFINE	120
Iratia		122
Einbeck		124
Helles		126
Lager		128
Aiala		130
Portofino	New NOVEDAD	132
Casale	New NOVEDAD	134
Limonera	New NOVEDAD	136
Soave	New NOVEDAD	138
Jerte	T	140
Syrah	T	142
Kenya	T	144
Colombia	T	146
Vermut	New NOVEDAD	148
Cervecero	New NOVEDAD	150
Tequilero	New NOVEDAD	152
Txikitero		154
Básicos · Basics		156

Apilables / Stackable

Stack stemware	T	158
Beck Stack	T	160
Rocky Stack	T	162
Novara	New NOVEDAD	164
Siena	New NOVEDAD	166
Stack tumbler	T	168

Drink & Food Experience

Gastrobar / Gastropub		170
Aperitivos / Appetizers		174
Helados / Ice Creams		176
Vino / Wine		178
Cava / Champagne		180
Cerveza / Beer		182
Combinados / Cocktail		186
Refrescos, Batidos, Zumos		
Soft Drinks, Milkshakes, Smoothies		190
Licores / Spirits		194
Café Snack / Coffee		198

Decoración / Decoration

Portavelas / Candleholder		202
---------------------------	--	-----

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 FA6 VINTAGE 42CL
Capacity: 14 oz. (US)
Height size: 14 3/4 oz. (IMP)
H 205mm · Ø 88mm
510 p.p.
Diameter size: EAN 8436536686289
Pieces per pallet:



Índice alfabético

Alphabetical index

Abadia	96	Lager	128
Aiala	130	Lau	118
Airen	58	Limonera	136
Andalus	116	London	86
Aran	106	Malta	100
Básicos · Basics	156	Manhattan	84
Beck Stack	160	Maxi Midi	120
Belagua	108	Mencia	46
Blue Hawaii	76	Merlot stemware	56
Breval	54	Merlot tumbler	104
Casale	134	Novara	164
Catavinos	66	Piamonte	110
Cervecero	150	Pinot	64
Chardonnay	70	Portofino	132
Cocktail	78	Rocky Stack	162
Colombia	146	Sauvignon	42
Conil	114	Siena	166
Coñac	94	Soave	138
Dry	90	Stack stemware	158
Dunkel	98	Stack tumbler	168
Edinburgh	82	Subirats	68
Einbeck	124	Syrah stemware	48
Godello	52	Syrah tumbler	142
Havana	88	Tequilero	152
Helles	126	Toscana	102
Ibiza	80	Txikitero	154
Imperia	74	Valencia	60
Iratia	122	Valon	62
Isaba	112	Vermut	148
Jerte	140	Vintage	44
Kenya	144	Viura	50
		Xarel	72

Serie Sauvignon



FULLY
TEMPERED
EXTRA RESISTANT
UP TO 5 USEFUL LIFE

 Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Sauvignon

Hostelvia



V0765 FA6 SAUVIGNON 58CL V0764 FA6 SAUVIGNON 44CL V0763 FA6 SAUVIGNON 35CL

19^{1/2} oz. (US)
20^{1/4} oz. (IMP)
H 232mm · ø 96,5mm
288 p.p.
EAN 8436536686357

14^{3/4} oz. (US)
15^{1/2} oz. (IMP)
H 224mm · ø 88mm
408 p.p.
EAN 8436536686340

11^{3/4} oz. (US)
12^{1/4} oz. (IMP)
H 212mm · ø 80,5mm
630 p.p.
EAN 8436536686333



V0762 FA6 SAUVIGNON 28CL V0761 FA6 SAUVIGNON 23CL V0760 FA6 SAUVIGNON 21CL

9^{1/4} oz. (US)
9^{3/4} oz. (IMP)
H 206,5mm · ø 74,5mm
750 p.p.
EAN 8436536686326

7^{3/4} oz. (US)
8 oz. (IMP)
H 194mm · ø 69,5mm
780 p.p.
EAN 8436536686319

7 oz. (US)
7^{1/4} oz. (IMP)
H 229mm · ø 60,5mm
864 p.p.
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



Vintage



V0759 FA6 VINTAGE 56CL

18^{3/4} oz. (US)
19^{1/2} oz. (IMP)
H 217mm · ø 96,5mm
288 p.p.
EAN 8436536686296

V0758 FA6 VINTAGE 42CL

14 oz. (US)
14^{3/4} oz. (IMP)
H 205mm · ø 88mm
510 p.p.
EAN 8436536686289

V0757 FA6 VINTAGE 32CL

10^{3/4} oz. (US)
11^{1/4} oz. (IMP)
H 197mm · ø 80,5mm
630 p.p.
EAN 8436536686272



V0756 FA6 VINTAGE 25CL

8^{1/4} oz. (US)
8^{3/4} oz. (IMP)
H 187mm · ø 74,5mm
750 p.p.
EAN 8436536686265



V0755 FA6 VINTAGE 20CL

6^{3/4} oz. (US)
7 oz. (IMP)
H 180mm · ø 69,5mm
780 p.p.
EAN 8436536686258



V0754 FA6 VINTAGE 19CL

6^{1/4} oz. (US)
6^{1/2} oz. (IMP)
H 210mm · ø 60,5mm
1.080 p.p.
EAN 8436536686241



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



 **Hostelvia®**
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Hostelvia

Mencia



V0265 FA6 MENCIA 58CL

19^{1/2} oz. (US)
20^{1/4} oz. (IMP)
H 240mm · ø 93mm
384 p.p.
EAN 8436536682328

V0264 FA6 MENCIA 44CL

14^{1/4} oz. (US)
15^{1/2} oz. (IMP)
H 230mm · ø 85,5mm
384 p.p.
EAN 8436536682311

V0263 FA6 MENCIA 31CL

10^{1/4} oz. (US)
10^{3/4} oz. (IMP)
H 208mm · ø 77,2mm
630 p.p.
EAN 8436536682304



V0262 FA6 MENCIA 25CL

8^{1/4} oz. (US)
8^{3/4} oz. (IMP)
H 192mm · ø 71,5mm
750 p.p.
EAN 8436536682298

V0290 FA6 MENCIA 17CL

5^{3/4} oz. (US)
6 oz. (IMP)
H 205mm · ø 60mm
1.080 p.p.
EAN 8436536682526



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 Syrah



FULLY
TEMPERED
EXTRA RESISTANT
UP TO 5 USEFUL LIFE



Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Syrah

Hostelvia



V0176 FA6 SYRAH 58CL
19½ oz. (US)
20¼ oz. (IMP)
H 230mm · ø 93mm
384 p.p.
EAN 8436536680997



V0177 FA6 SYRAH 47CL
15¾ oz. (US)
16½ oz. (IMP)
H 221mm · ø 86,5mm
408 p.p.
EAN 8436536681277



V0178 FA6 SYRAH 35CL
11¾ oz. (US)
12¼ oz. (IMP)
H 202mm · ø 80mm
630 p.p.
EAN 8436536681284



V0179 FA6 SYRAH 25CL
8¾ oz. (US)
8¾ oz. (IMP)
H 182mm · ø 71mm
780 p.p.
EAN 8436536681291



V0180 FA6 SYRAH 17CL
5¾ oz. (US)
6 oz. (IMP)
H 192mm · ø 52mm
1.080 p.p.
EAN 8436536681307



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



V0245 FA6 SYRAH 35CL
11¾ oz. (US)
12¼ oz. (IMP)
H 99mm · ø 79,5mm
1.134 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536682090

Complete la colección con los vasos Syrah
Syrah tumblers also available



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 Viura



 Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Viura

Hostelvia



V0182 FA6 VIURA 53CL

17^{3/4} oz. (US)
18^{1/2} oz. (IMP)
H 220mm · ø 91,4mm
384 p.p.
EAN 8436536681314



V0110 YP12 VIURA 42CL

14 oz. (US)
14^{3/4} oz. (IMP)
H 212mm · ø 85mm
384 p.p.
EAN 8436536680676



V0109 YP12 VIURA 30CL

10 oz. (US)
10^{1/2} oz. (IMP)
H 195mm · ø 76mm
720 p.p.
EAN 8436536680713



V0108 YP12 VIURA 23CL

7^{3/4} oz. (US)
8 oz. (IMP)
H 177mm · ø 69,5mm
780 p.p.
EAN 8436536680706



V0107 YP12 VIURA 17CL

5^{3/4} oz. (US)
6 oz. (IMP)
H 192mm · ø 52mm
1.080 p.p.
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

Serie Godello



 Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION



Godello



V0436 YP12 GODELLO 31CL

10^{1/4} oz. (US)
10^{3/4} oz. (IMP)
H 180mm · ø 80mm
600 p.p.
EAN 8436536683202

V0437 YP12 GODELLO 25CL

8^{1/4} oz. (US)
8^{3/4} oz. (IMP)
H 166mm · ø 75mm
864 p.p.
EAN 8436536683219

V0438 YP12 GODELLO 19CL

6^{1/4} oz. (US)
6^{1/2} oz. (IMP)
H 153,5mm · ø 69,5mm
936 p.p.
EAN 8436536683226



V0439 YP12 GODELLO 17CL

5^{3/4} oz. (US)
6 oz. (IMP)
H 176mm · ø 54,5mm
1.080 p.p.
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



Brevat



V0783 YP12 BREVAL 23CL

7^{3/4} oz. (US)
8 oz. (IMP)
H 155mm · ø 74mm
864 p.p.
EAN 8436536686791

V0791 YP12 BREVAL 16CL

5^{1/4} oz. (US)
5^{1/2} oz. (IMP)
H 139mm · ø 66,6mm
1.260 p.p.
EAN 8436536686814

V0792 YP12 BREVAL 16CL

5^{1/4} oz. (US)
5^{1/2} oz. (IMP)
H 170mm · ø 52,5mm
1.440 p.p.
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



FULLY
TEMPERED
EXTRA RESISTANT
UP TO 5 USEFUL LIFE

Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Merlot

Hostelvia



V0097 YP12 MERLOT 42CL
14 oz. (US)
14¾ oz. (IMP)
H 209mm · ø 88,5mm
480 p.p.
EAN 8436536680546



V0098 YP12 MERLOT 31CL
10⅓ oz. (US)
10¾ oz. (IMP)
H 196mm · ø 80mm
600 p.p.
EAN 8436536680591



V0099 YP12 MERLOT 23CL
7¾ oz. (US)
8 oz. (IMP)
H 174mm · ø 75mm
720 p.p.
EAN 8436536680607



V0100 YP12 MERLOT 19CL
6⅔ oz. (US)
6⅓ oz. (IMP)
H 168mm · ø 69,5mm
840 p.p.
EAN 8436536680614



V0105 YP12 MERLOT 15CL
5 oz. (US)
5⅓ oz. (IMP)
H 196,5mm · ø 54,5mm
1.140 p.p.
EAN 8436536680652



V0766 A12 MERLOT 50CL
17 oz. (US)
17½ oz. (IMP)
H 163mm · ø 73,6mm
864 p.p. (European Pallet)
EAN 8436536683636



V0306 A12 MERLOT 35,4CL
12 oz. (US)
12¼ oz. (IMP)
H 147,5mm · ø 66,5mm
1.080 p.p. (European Pallet)
EAN 8436536682687



V0305 A12 MERLOT 29,5CL
10 oz. (US)
10¼ oz. (IMP)
H 126,5mm · ø 65,5mm
1.260 p.p. (European Pallet)
EAN 8436536682670



V0304 A12 MERLOT HB* 23,6CL
8 oz. (US)
8¾ oz. (IMP)
H 110mm · ø 64,7mm
1.440 p.p. (European Pallet)
EAN 8436536682663



V0303 A12 MERLOT 17,7CL
6 oz. (US)
6⅔ oz. (IMP)
H 85mm · ø 63,5mm
1.980 p.p. (European Pallet)
EAN 8436536682656



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



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



V0335 YP12 MERLOT 23,6CL
8 oz. (US)
8¾ oz. (IMP)
H 85mm · ø 71mm
1.716 p.p. (European 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®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Airen

Hostelvia



V0150 YP12 AIREN 42CL
14 oz. (US)
14^{3/4} oz. (IMP)
H 192mm · ø 88,5mm
480 p.p.
EAN 8436536681055



V0151 YP12 AIREN 31CL
10^{1/2} oz. (US)
10^{3/4} oz. (IMP)
H 183,5mm · ø 80mm
600 p.p.
EAN 8436536681062



V0152 YP12 AIREN 23CL
7^{3/4} oz. (US)
8 oz. (IMP)
H 151,5mm · ø 75mm
720 p.p.
EAN 8436536681079



V0153 YP12 AIREN 19CL
6^{1/4} oz. (US)
6^{1/2} oz. (IMP)
H 141mm · ø 69,5mm
1.092 p.p.
EAN 8436536681086



V0154 YP12 AIREN 17CL
5^{3/4} oz. (US)
6 oz. (IMP)
H 177mm · ø 54,5mm
1.080 p.p.
EAN 8436536681093



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 Valencia



 Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Hostelvia

Valencia



V0113 YP12 VALENCIA 23CL

7¾ oz. (US)
8 oz. (IMP)
H 121mm · ø 73,5mm
1.152 p.p.
EAN 8436536680744

V0261 YP12 VALENCIA 19CL

6¾ oz. (US)
6½ oz. (IMP)
H 118,5mm · ø 69,5mm
1.248 p.p.
EAN 8436536682281

V0112 YP12 VALENCIA 20CL

6¾ oz. (US)
7 oz. (IMP)
H 150mm · ø 63mm
1.296 p.p.
EAN 8436536680737



V0111 YP12 VALENCIA 15CL

5 oz. (US)
5¼ oz. (IMP)
H 152mm · ø 54,3mm
1.512 p.p.
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



FULLY
TEMPERED
EXTRA RESISTANT
UP TO 5 USEFUL LIFE



Valon

 Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Hostelvia



V0067 YP12 VALON 25CL
8¹/₄ oz. (US)
8³/₄ oz. (IMP)
H 138mm · ø 83mm
756 p.p.
EAN 8436536680355



V0077 YP12 VALON 19CL
6¹/₄ oz. (US)
6¹/₂ oz. (IMP)
H 129mm · ø 76mm
1.008 p.p.
EAN 8436536680348



V0089 YP12 VALON 15CL
5 oz. (US)
5¹/₄ oz. (IMP)
H 118mm · ø 71mm
1.248 p.p.
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

Pinot

Hostelvia



V0217 FA6 PINOT 58CL
19½ oz. (US)
20¼ oz. (IMP)
H 230mm · ø 93mm
384 p.p.
EAN 8436536681697



V0216 FA6 PINOT 47CL
15¾ oz. (US)
16½ oz. (IMP)
H 221mm · ø 86,5mm
408 p.p.
EAN 8436536681680



V0215 FA6 PINOT 35CL
11¾ oz. (US)
12¼ oz. (IMP)
H 202mm · ø 80mm
630 p.p.
EAN 8436536681673



V0214 FA6 PINOT 25CL
8¼ oz. (US)
8¾ oz. (IMP)
H 182mm · ø 71mm
780 p.p.
EAN 8436536681666



V0213 FA6 PINOT 17CL
5¾ oz. (US)
6 oz. (IMP)
H 192mm · ø 52mm
1.080 p.p.
EAN 8436536681659



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



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

Complete la colección con los vasos Pinot
Pinot tumblers also available



Apto para microondas y lavavajillas
Dishwasher & microwave safe

Serie Catavinos



Catavinos



V0247 FA6 CATAVINOS 21CL V0246 FA6 CATAVINOS 15,5CL

7 oz. (US)
7¼ oz. (IMP)

H 155mm · ø 65mm

1.080 p.p.

EAN 8436536682113

5 oz. (US)
5½ oz. (IMP)

H 151mm · ø 58mm

1.368 p.p.

EAN 8436536682106

Copa ideal para la cata y degustación de vinos; además es la solución perfecta para servir los 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

Subirats

Hostelvia



V0317 YP12 SUBIRATS 17CL

5^{3/4} oz. (US)
6 oz. (IMP)
H 194,5mm · ø 63mm
900 p.p.
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

Chardonnay



V0403 YP12 CHARDONNAY 21CL
7 oz. (US)
7^{1/4} oz. (IMP)
H 221mm · ø 60,5mm
864 p.p.
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 dining bar.



Apto para microondas y lavavajillas
Dishwasher & microwave safe

Serie Xarel



 Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Xarel



V0201 YP12 XAREL 17CL

5^{3/4} oz. (US)
6 oz. (IMP)
H 221mm · ø 70,5mm
624 p.p.
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 dining area.



Apto para microondas y lavavajillas
Dishwasher & microwave safe

Serie Imperia



 Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Imperia



V2038 A6 IMPERIA 52,5CL

17¾ oz. (US)

18¼ oz. (IMP)

H 180mm · ø 117mm

390 p.p. (Pallet Americano)

EAN 8435420300508

Ideal para cóctel de mariscos y margaritas.

Ideal for life's celebrations in pubs and bars.



Apto para microondas y lavavajillas
Dishwasher & microwave safe

Serie Blue Hawaii



 Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Blue Hawaii



V1065 FA6 BLUE HAWAII 49CL

16½ oz. (US)
17 oz. (IMP)
H 207mm · ø 82m
570 p.p. (Pallet Europeo)
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 Cocktail



Cocktail

 Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Hostelvia



V0747 FA6 COCKTAIL 21CL

7 oz. (US)
7 1/4 oz. (IMP)
H 181mm · ø 110m
330 p.p. (Pallet Europeo)
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

Ibiza

Hostelvia



80



V1375 FA6 IBIZA 72CL
24^{1/4} oz. (US)
25^{1/4} oz. (IMP)
H 212mm · ø 111mm
720 p.p. (Pallet Europeo)
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

81

Serie Edinburgh



Edinburgh



V0767 FA6 EDINBURGH 78CL

26^{1/4} oz. (US)
27^{1/4} oz. (IMP)
H 227mm · ø 107mm
264 p.p. (Pallet Europeo)
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



Manhattan



V0768 FA6 MANHATTAN 72CL
24^{1/4} oz. (US)
25^{1/4} oz. (IMP)
H 225mm · ø 103mm
288 p.p. (Pallet Europeo)
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



London



V0220 YD6 LONDON 64CL

21¹/₄ oz. (US)
22¹/₂ oz. (IMP)
H 221mm · ø 101,5mm
288 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536681772

V0219 YD6 LONDON 64CL

21¹/₄ oz. (US)
22¹/₂ oz. (IMP)
H 221mm · ø 101,5mm
288 p.p. (Pallet Europeo)
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.



V0220 YD6 LONDON 64CL

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



V0219 YD6 LONDON 64CL

↓↑

Apto para microondas y lavavajillas
Dishwasher & microwave safe

Serie Havana



Hostelvia[®]
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION



Havana



V0095 YD6 HAVANA 62CL
20^{3/4} oz. (US)
21^{3/4} oz. (IMP)
H 195mm · ø 108,5mm
330 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536680393

V0093 YD6 HAVANA 62CL
20^{3/4} oz. (US)
21^{3/4} oz. (IMP)
H 195mm · ø 108,5mm
330 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536680386

V0289 FA6 HAVANA 41CL
13^{3/4} oz. (US)
14^{1/4} oz. (IMP)
H 170mm · ø 94,7mm
576 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536682519

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

Express your creativity in cocktails with Havana.



V0095 YD6 HAVANA 62CL
V0289 FA6 HAVANA 41CL



UP TO 5 USEFUL LIFE
HEAT RESISTANT
Steamless flame polished stem
Heat resistant

Apto para microondas y lavavajillas
Dishwasher & microwave safe



V0093 YD6 HAVANA 62CL



Apto para microondas y lavavajillas
Dishwasher & microwave safe



Dry



V0447 FA6 DRY 62CL

20^{3/4} oz. (US)
21^{3/4} oz. (IMP)
H 195mm · ø 108.5mm
330 p.p. (Pallet Europeo)
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®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Coñac

Hostelvia



V0823 FA6 COÑAC 30CL

10 oz. (US)
10½ oz. (IMP)
H 116mm · ø 86mm
768 p.p.
EAN 8436536686890



V0744 FA6 COÑAC 25CL

8¼ oz. (US)
8¾ oz. (IMP)
H 110mm · ø 80mm
1.134 p.p.
EAN 8436536686142



V0821 YP12 COÑAC 20CL

6¾ oz. (US)
7 oz. (IMP)
H 105mm · ø 75,2mm
1.296 p.p.
EAN 8436536686876



V0743 YP12 COÑAC 15CL

5 oz. (US)
5¼ oz. (IMP)
H 98mm · ø 68mm
1.680 p.p.
EAN 8436536686135



V0817 YP12 COÑAC 10CL

3¼ oz. (US)
3½ oz. (IMP)
H 90,5mm · ø 61,5mm
2.376 p.p.
EAN 8436536686838



V0819 YP12 COÑAC F ROJO 10CL

3¾ oz. (US)
3½ oz. (IMP)
H 90,5mm · ø 61,5mm
2.376 p.p.
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)



Coñac

Hostelvia



V0746 FA6 COÑAC 76CL

25^{1/2} oz. (US)
26^{3/4} oz. (IMP)
H 151mm · ø 111mm
360 p.p.

EAN 8436536686166



V0745 FA6 COÑAC 41CL

13^{3/4} oz. (US)
14^{1/4} oz. (IMP)
H 129mm · ø 95mm
672 p.p.

EAN 8436536686159



V0822 FA6 COÑAC AFERIDO 25CL

8^{1/4} oz. (US)
8^{3/4} oz. (IMP)
H 110mm · ø 80mm
1.134 p.p.
EAN 8436536686883



V0820 YP12 COÑAC AFERIDO 15CL

5 oz. (US)
5^{1/4} oz. (IMP)
H 98mm · ø 68mm
1.680 p.p.

EAN 8436536686869



V0818 YP12 COÑAC AFERIDO 10CL

3^{1/4} oz. (US)
3^{1/2} oz. (IMP)
H 90,5mm · ø 61,5mm
2.376 p.p.
EAN 8436536686845



Apto para microondas y lavavajillas
Dishwasher & microwave safe

Serie Abadia



Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Abadia



V0287 FA6 ABADIA 42CL

14 oz. (US)
14^{3/4} oz. (IMP)
H 168,5mm · ø 86,5mm
612 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536682496

V0286 FA6 ABADIA 29CL

9^{3/4} oz. (US)
10 oz. (IMP)
H 150mm · ø 77,5mm
828 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536682489

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



FULLY
TEMPERED
EXTRA RESISTANT
UP TO 5 USEFUL LIFE



Dunkel

 Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Hostelvia



V0882 FA6 DUNKEL 38CL

12^{3/4} oz. (US)
13^{1/4} oz. (IMP)
H 182mm · ø 76mm
720 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536687231

V0881 FA6 DUNKEL 28CL

9^{1/4} oz. (US)
9^{3/4} oz. (IMP)
H 165mm · ø 69,5mm
1.044 p.p. (Pallet Europeo)
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 Ale, 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



Malta



V0278 FA6 MALTA 56CL

18^{3/4} oz. (US)
19^{1/2} oz. (IMP)
H 173mm · ø 93mm
576 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536682427

V0273 FA6 MALTA 44CL

14^{1/4} oz. (US)
15^{1/2} oz. (IMP)
H 157,5mm · ø 87mm
612 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536682373

V0277 FA6 MALTA 33CL

11 oz. (US)
11^{1/2} oz. (IMP)
H 147mm · ø 80mm
612 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536682410

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 las 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[®]
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Toscana



V0294 FA6 TOSCANA 62CL

20¾ oz. (US)
21¾ oz. (IMP)
H 167mm · ø 108,5mm
396 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536682564

V0293 FA6 TOSCANA 41CL

13¾ oz. (US)
14⅓ oz. (IMP)
H 148mm · ø 95,7mm
672 p.p. (Pallet Europeo)
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 Merlot



Merlot

 Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Hostelvia



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



V0306 A12 MERLOT 35,4CL
12 oz. (US)
12¼ oz. (IMP)
H 147,5mm · ø 66,5mm
1.080 p.p. (European Pallet)
EAN 8436536682687



V0305 A12 MERLOT 29,5CL
10 oz. (US)
10¼ oz. (IMP)
H 126,5mm · ø 65,5mm
1.260 p.p. (European Pallet)
EAN 8436536682670



V0304 A12 MERLOT HB* 23,6CL
8 oz. (US)
8¾ oz. (IMP)
H 110mm · ø 64,7mm
1.440 p.p. (European Pallet)
EAN 8436536682663



V0303 A12 MERLOT 17,7CL
6 oz. (US)
6¼ oz. (IMP)
H 85mm · ø 63,5mm
1.980 p.p. (European Pallet)
EAN 8436536682656



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



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



V0335 YP12 MERLOT 23,6CL
8 oz. (US)
8¾ oz. (IMP)
H 85mm · ø 71mm
1.716 p.p. (European 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 Aran



FULLY
TEMPERED
EXTRA RESISTANT
UP TO 5 USEFUL LIFE

 Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Aran

Hostelvia



V0299 A12 ARAN HB* 35CL

11¾ oz. (US)
12⅓ oz. (IMP)
H 136mm · ø 81mm
840 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536682618

V0298 A12 ARAN 35CL

11¾ oz. (US)
12⅓ oz. (IMP)
H 98mm · ø 95mm
864 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536682601

V0297 A12 ARAN 25CL

8⅓ oz. (US)
8⅔ oz. (IMP)
H 92mm · ø 87,5mm
960 p.p. (Pallet Europeo)
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
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 Belagua



 Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION



Belagua



V0384 A12 BELAGUA 56CL

18^{3/4} oz. (US)
19^{1/2} oz. (IMP)
H 150mm · ø 90,5mm
576 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536682762

V0398 A12 BELAGUA 47CL

15^{3/4} oz. (US)
16^{1/2} oz. (IMP)
H 145mm · ø 85,5mm
576 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536682847

V0386 A12 BELAGUA 33CL

11 oz. (US)
11^{1/2} oz. (IMP)
H 134mm · ø 76mm
1.008 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536682786



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 Piamonte



Hostelvia
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Piamonte

Hostelvia



V1358 A12 PIAMONTE 50CL
16^{3/4} oz. (US)
17^{1/2} oz. (IMP)
H 156mm · ø 78mm
720 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536688832



V1357 A12 PIAMONTE 38CL
12^{3/4} oz. (US)
13^{1/4} oz. (IMP)
H 131,5mm · ø 72mm
1.008 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536688825



V1356 A12 PIAMONTE 24CL
8 oz. (US)
8^{1/4} oz. (IMP)
H 110mm · ø 63mm
1.728 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536688818



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 Isaba



 Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION



Isaba



V0385 A12 ISABA 42CL
14 oz. (US)
14^{3/4} oz. (IMP)
H 124,5mm · ø 86mm
672 p.p. (Pallet Europeo)
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
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 Conil



FULLY
TEMPERED
EXTRA RESISTANT
UP TO 5 USEFUL LIFE

 Hostelvia®
by VICRILA

Conil



V0225 A12 CONIL 56CL
18^{3/4} oz. (US)
19^{1/2} oz. (IMP)
H 150mm · ø 90,2mm
576 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536681871

V0224 A12 CONIL 47CL
15^{3/4} oz. (US)
16^{1/2} oz. (IMP)
H 145mm · ø 86,5mm
576 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536681819

V0223 A12 CONIL 33CL
11 oz. (US)
11^{1/2} oz. (IMP)
H 134mm · ø 76,3mm
1.008 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536681802

V0222 A12 CONIL 28CL
9^{1/4} oz. (US)
9^{3/4} oz. (IMP)
H 119mm · ø 73,5mm
1.152 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536681796

V0221 A12 CONIL 22CL
7^{1/4} oz. (US)
7^{3/4} oz. (IMP)
H 105mm · ø 71mm
1.404 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536681789



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 Andalus

EXTRAFINO
SUPERFINE



 Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION



Andalus



V0280 A12 ANDALUS 25CL

8^{1/4} oz. (US)
8^{3/4} oz. (IMP)
H 105mm · ø 71mm
1.404 p.p. (Pallet Europeo)
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. Tambien 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

Hostelvia

Serie Lau



FULLY
TEMPERED
EXTRA RESISTANT
UP TO 5 USEFUL LIFE

FOOD SERVICE
COLLECTION
Hostelvia

Hostelvia®
by VICRILA

Lau



V0953 A12 LAU 40CL

13½ oz. (US)
14 oz. (IMP)
H 105mm · ø 86,5mm
864 p.p. (Pallet Europeo)
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



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 Sidra Fino

Maxi · Midi

EXTRAFINO
SUPERFINE



 Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Sidra Fino
Maxi · Midi

EXTRAFINO
SUPERFINE



V0188 A12 MAXI FINO 53CL

17^{3/4} oz. (US)
18^{1/2} oz. (IMP)
H 121mm · ø 89mm
768 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536681376

V0291 A12 MIDI FINO 36CL

12 oz. (US)
12^{1/2} oz. (IMP)
H 89mm · ø 84mm
960 p.p. (Pallet Europeo)
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; Hostehia offers the perfect Sidra glasses to suit your needs.



Apto para microondas y lavavajillas
Dishwasher & microwave safe

Serie Iratia

Iratia

Hostelvia



V0207 YP12 IRATIA HB* 33CL
11 oz. (US)
11½ oz. (IMP)
H 141mm · ø 64mm
1.260 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536681598



V0232 FA6 IRATIA 38CL
12¾ oz. (US)
13¼ oz. (IMP)
H 95mm · ø 90mm
960 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536681956



V0206 FA6 IRATIA 30CL
10 oz. (US)
10½ oz. (IMP)
H 88mm · ø 81,1mm
1.140 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536681581



V0205 YP12 IRATIA 20CL
6¾ oz. (US)
7 oz. (IMP)
H 78,1mm · ø 72mm
1.728 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536681574



* High ball / Forma alta



Apto para microondas y lavavajillas
Dishwasher & microwave safe

Serie Einbeck



Einbeck



V0948 FA6 EINBECK 65CL

21^{3/4} oz. (US)
22^{3/4} oz. (IMP)
H 191mm · ø 85mm
570 p.p. (Pallet Europeo)
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



Helles

Hostelvia



V0749 FA6 HELLES 65CL

21¾ oz. (US)
22¾ oz. (IMP)
H 196,6mm · ø 84,2mm
570 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536686197

V0748 FA6 HELLES 28CL

9¾ oz. (US)
9¾ oz. (IMP)
H 152mm · ø 63,6mm
1.302 p.p. (Pallet Europeo)
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 Witbier, 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, bistro, etc. The tumbler shape concentrates the aromas and enhance the taste experience.



Apto para microondas y lavavajillas
Dishwasher & microwave safe

Serie Lager



Lager



V0769 FA6 LAGER 56CL

18^{3/4} oz. (US)
19^{1/2} oz. (IMP)
H 174mm · ø 85mm
570 p.p. (Pallet Europeo)
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 aprecien 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



Aiala



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



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



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



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



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



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



V0156 FA6 AIALA 30CL
10 oz. (US)
10½ oz. (IMP)
H 92,5mm · ø 79mm
1.260 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536681116



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



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



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



Apto para microondas y lavavajillas
Dishwasher & microwave safe

Serie Portofino



 Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Hostelvia

Portofino



V2031 A12 PORTOFINO HB* 49CL

16^{1/2} oz. (US)
16^{3/4} oz. (IMP)
H 154mm · ø 86mm
792 p.p. (Pallet Americano)
EAN 8435420300430

V2032 A12 PORTOFINO HB* 42CL

14 oz. (US)
14^{3/4} oz. (IMP)
H 144mm · ø 84mm
924 p.p. (Pallet Americano)
EAN 8435420300447

V2033 A12 PORTOFINO 38CL

12^{3/4} oz. (US)
13^{1/4} oz. (IMP)
H 99mm · ø 89mm
1.188 p.p. (Pallet Americano)
EAN 8435420300454

* High ball / Forma alta



Apto para microondas y lavavajillas
Dishwasher & microwave safe

Serie Casale



 Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Casale



V2060 A12 CASALE HB* 49CL V2059 A12 CASALE HB* 42CL V2058 A12 CASALE 38CL

16½ oz. (US)

16¾ oz. (IMP)

H 158mm · ø 86mm

792 p.p. (Pallet Americano)

EAN 8435420300669

14 oz. (US)

14¾ oz. (IMP)

H 144mm · ø 84mm

924 p.p. (Pallet Americano)

EAN 8435420300652

12¾ oz. (US)

13¼ oz. (IMP)

H 99mm · ø 89mm

1.188 p.p. (Pallet Americano)

EAN 8435420300645

* High ball / Forma alta



Apto para microondas y lavavajillas
Dishwasher & microwave safe

Serie Limonera



 Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Limonera



V2042 A20 V LIMONERA 36CL
12 oz. (US)
12½ oz. (IMP)
H 140,5mm · ø 82mm
1.120 p.p. (Pallet Americano)
EAN 8435420300539



Apto para microondas y lavavajillas
Dishwasher & microwave safe

Hostelvia

Serie Soave



Soave



V2055 A24 SOAVE HB* 29CL V2040 A24 SOAVE 25CL

9^{3/4} oz. (US)
8^{3/4} oz. (IMP)
10 oz. (IMP)
H 139,7mm · ø 67mm
1.512 p.p. (Pallet Americano)
EAN 8435420300638 H 101mm · ø 73mm
1.728 p.p. (Pallet Americano)
EAN 8435420300522

* High ball / Forma alta



Apto para microondas y lavavajillas
Dishwasher & microwave safe

Serie Jerte



FULLY
TEMPERED
EXTRA RESISTANT
UP TO 5 USEFUL LIFE

 Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Jerte

Hostelvia



V1063 A12 JERTE 62CL
20^{3/4} oz. (US)
21^{3/4} oz. (IMP)
H 144,5mm · ø 82m
720 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536687835



V1064 A12 JERTE 50CL
16^{3/4} oz. (US)
17^{1/2} oz. (IMP)
H 114mm · ø 81,5m
960 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536687842



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 Syrah



 Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Syrah

Hostelvia



V0244 FA6 SYRAH 47CL
15^{3/4} oz. (US)
16^{1/2} oz. (IMP)
H 109,5mm · ø 87mm
816 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536682083



V0245 FA6 SYRAH 35CL
11^{3/4} oz. (US)
12^{1/4} oz. (IMP)
H 99mm · ø 79,5mm
1.134 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536682090



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 Kenya



Kenya

 Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Hostelvia



V0753 YP12 KENYA 13CL

4¹/₄ oz. (US)
4¹/₂ oz. (IMP)
H 74,5mm · ø 71,4mm
1.584 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536686234

V0752 YP12 KENYA 11CL

3¹/₂ oz. (US)
3³/₄ oz. (IMP)
H 67,5mm · ø 67,8mm
2.700 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536686227



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 Colombia



FULLY
TEMPERED
EXTRA RESISTANT
UP TO 5 USEFUL LIFE

 Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Colombia



V0285 YP12 COLOMBIA 18CL

6 oz. (US)
6¼ oz. (IMP)
H 84,5mm · ø 73mm
1.716 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536682472



V0292 YP12 COLOMBIA 13CL

4⅓ oz. (US)
4½ oz. (IMP)
H 77mm · ø 67mm
1.872 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536682540



V0284 YP12 COLOMBIA 11CL

3½ oz. (US)
3¾ oz. (IMP)
H 70mm · ø 64,5mm
2.340 p.p. (Pallet Europeo)
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 special meal.



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 Vermut



Vermut



V0538 YP12 VERMUT 24CL

8 oz. (US)
8 1/4 oz. (IMP)
H 110mm · ø 59mm
1.296 p.p. (Pallet Europeo)
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.



Apto para microondas y lavavajillas
Dishwasher & microwave safe

Serie Cervecero



Cervecero



V2046 A12 T CERVECERO 36CL

12 oz. (US)
12½ oz. (IMP)
H 152,9mm · ø 76mm
720 p.p. (Pallet Americano)
EAN 8435420300546

Jarra de cerveza ideal para disfrutar de cervezas en terrazas de verano.

This beer mug makes every brew taste better.



Apto para microondas y lavavajillas
Dishwasher & microwave safe

Serie Tequilero



Tequilero



V2037 A48 TEQUILERO 6CL V2061 A48 TEQUILERO 4,5CL

2 oz. (US)
2 oz. (IMP)
H 104,5mm · Ø 41mm
4.752 p.p. (Pallet Americano)
EAN 8435420300492

1½ oz. (US)
1½ oz. (IMP)
H 104,5mm · Ø 41mm
4.752 p.p. (Pallet Americano)
EAN 8435420300676

Forma ideal para disfrutar del destilado del agave azul, el tequila y de todo tipo de licores.

The ideal shot glasses for tequila. This shooter accommodates the mixed drinks often served in them.



Apto para microondas y lavavajillas
Dishwasher & microwave safe

Serie Txikitero



 Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Hostelvia

Txikitero



V0898 FA6 TXIKITERO 12CL

4 oz. (US)
4½ oz. (IMP)
H 95mm · ø 80mm
840 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536687415



Apto para microondas y lavavajillas
Dishwasher & microwave safe

Básicos

Basics

Serie
Sidra



Serie
Caña Lisa



Serie
Chupito

V0187 BFA12 CHUPITO 4CL

1¹/₄ oz. (US)
1¹/₂ oz. (IMP)
H 47mm · ø 46,5mm
6.144 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536681369



V0071 A24 CAÑA LISA 20CL

6³/₄ oz. (US)
7 oz. (IMP)
H 103mm · ø 66mm
1.296 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536680188



V0061 A24 CAÑA LISA 18CL

6 oz. (US)
6¹/₄ oz. (IMP)
H 97mm · ø 63mm
1.296 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536680171



V0952 A24 CAÑA LISA 9CL

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



V0034 A24 TUVO 31CL

10¹/₄ oz. (US)
10³/₄ oz. (IMP)
H 164mm · ø 59mm
1.296 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536680055



V0036 A24 TUVITO 27CL

9 oz. (US)
9¹/₂ oz. (IMP)
H 163mm · ø 55.5mm
1.584 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536680072



V0043 A24 TUVITO 25CL

8³/₄ oz. (US)
8³/₄ oz. (IMP)
H 150mm · ø 55mm
1.584 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536680119

V0024 A24 TUVO 180 33CL

11 oz. (US)
11¹/₂ oz. (IMP)
H 180mm · ø 59,5mm
1.080 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536680201

V0033 A24 TUVO 31CL

10¹/₄ oz. (US)
10³/₄ oz. (IMP)
H 164mm · ø 59mm
1.296 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536680041

V0038 A24 TUVITO 27CL

9 oz. (US)
9¹/₂ oz. (IMP)
H 163mm · ø 55.5mm
1.584 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536680096

V0039 A24 TUVITO 25CL

8³/₄ oz. (US)
8³/₄ oz. (IMP)
H 150mm · ø 55mm
1.584 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536680102

Serie
Tuvo



Serie Stack



FULLY
TEMPERED
EXTRA RESISTANT
UP TO 5 USEFUL LIFE

Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION



Stack



APILABLE
STACKABLE



V0240 YP12 STACK 25CL
8^{1/4} oz. (US)
8^{3/4} oz. (IMP)
H 117mm · ø 75,5mm
1.152 p.p.
EAN 8436536682045



V0241 YP12 STACK 19CL
6^{1/4} oz. (US)
6^{1/2} oz. (IMP)
H 110mm · ø 70mm
1.404 p.p.
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

Beck Stack



APILABLE
STACKABLE



V1020 A12 BECK STACK 36CL

12 oz. (US)
12½ oz. (IMP)
H 121mm · ø 83mm
864 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536687569

Hostelvia APILABLE STACKABLE



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 Rocky Stack



FULLY
TEMPERED
EXTRA RESISTANT
UP TO 5 USEFUL LIFE

Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Rocky Stack

APILABLE
STACKABLE



V0233 A12 R. STACK 30CL

10 oz. (US)
10½ oz. (IMP)
H 121mm · ø 76,6mm
1.056 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536681970

V0234 A12 R. STACK 28CL

9¼ oz. (US)
9¾ oz. (IMP)
H 86mm · ø 82,4mm
1.080 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536681987



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 Novara



Novara



APILABLE
STACKABLE



V2050 A24 NOVARA HB* 47CL
15¾ oz. (US)
16½ oz. (IMP)
H 178mm · ø 82,5mm
864 p.p. (Pallet Americano)
EAN 8435420300584



V2027 A24 NOVARA HB* 35CL
11¾ oz. (US)
12¼ oz. (IMP)
H 159mm · ø 75,5mm
1.008 p.p. (Pallet Americano)
EAN 8435420300393



V2048 A24 NOVARA 35CL
11¾ oz. (US)
12¼ oz. (IMP)
H 103mm · ø 98,5mm
960 p.p. (Pallet Americano)
EAN 8435420300560



V2047 A24 NOVARA 26CL
8¾ oz. (US)
9 oz. (IMP)
H 98,5mm · ø 89mm
1.200 p.p. (Pallet Americano)
EAN 8435420300553



V2049 A24 NOVARA 21CL
7 oz. (US)
7¼ oz. (IMP)
H 92mm · ø 82,5mm
1.440 p.p. (Pallet Americano)
EAN 8435420300393



A24

* High ball / Forma alta



Apto para microondas y lavavajillas
Dishwasher & microwave safe

Serie Siena



 Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Siena



APILABLE
STACKABLE



V2018 A24 SIENA HB* 48,5CL	V2026 A24 SIENA HB* 42CL	V2020 A24 SIENA HB* 37CL
16 ^{1/4} oz. (US)	14 oz. (US)	12 ^{1/2} oz. (US)
17 oz. (IMP)	14 ^{3/4} oz. (IMP)	13 oz. (IMP)
H 160mm · ø 87,7mm	H 130mm · ø 89mm	H 121,5mm · ø 85mm
720 p.p. (Pallet Americano)	840 p.p. (Pallet Americano)	960 p.p. (Pallet Americano)
EAN 8435420300300	EAN 8435420300386	EAN 8435420300324



V2022 A24 SIENA HB* 31,5CL	V2024 A24 SIENA 27CL
10 ^{1/2} oz. (US)	9 oz. (US)
11 oz. (IMP)	9 ^{1/2} oz. (IMP)
H 140mm · ø 74mm	H 98mm · ø 85mm
1.176 p.p. (Pallet Americano)	1.080 p.p. (Pallet Americano)
EAN 8435420300348	EAN 8435420300362

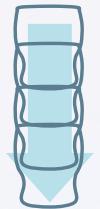


* High ball / Forma alta



Apto para microondas y lavavajillas
Dishwasher & microwave safe

Serie Stack



FULLY
TEMPERED
EXTRA RESISTANT
UP TO 5 USEFUL LIFE

 Hostelvia®
by VICRILA

FOOD SERVICE
COLLECTION

Stack

APILABLE
STACKABLE



V0281 A12 STACK 25CL
8^{1/4} oz. (US)
8^{3/4} oz. (IMP)
H 86mm · ø 80mm
1.080 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536682441



V0274 YP12 STACK 18CL
6 oz. (US)
6^{1/4} oz. (IMP)
H 80mm · ø 70,1mm
1.872 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536682380



V0288 YP12 STACK 12CL
4 oz. (US)
4^{1/4} oz. (IMP)
H 75,5mm · ø 62,7mm
1.872 p.p. (Pallet Europeo)
EAN 8436536682502

Hostelvia APILABLE STACKABLE



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
Aroma
V0501 AROMA 16CL



Batida de tomate con reducción de aceite de oliva, nueces y picatostes



Serie
Cuisine

V0524 CUISINE 9,5CL

Sushi con salsa de soja



Guacamole natural especiado con nachos



V0524 CUISINE 9,5CL

Sopa fría de tomate

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 Madridfusión 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 “Madridfusión” 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



Aperitivos Appetizers



Serie
Cocktail

V0747 FA6 COCKTAIL 21CL
7 oz. (US)
8 1/4 oz. (IMP)
H 181mm · Ø 110m



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



V0538 YP12 VERMUT 24CL
8 oz. (US)
8 1/4 oz. (IMP)
H 110mm · Ø 59mm



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 glamor 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



V0475 BFA12 CAPRICE 23CL
7¾ oz. (US)
8 oz. (IMP)
H 59mm · Ø 82mm

Serie
Caprice

176



El helado puede utilizarse en coctelería, siendo más indicados los productos más frescos como podrían ser 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.



Serie
Ondulato

V0476 YP12 ONDULATO 24CL
8 oz. (US)
8⅓ oz. (IMP)
H 110mm · Ø 59mm



Serie
Iridion

PALADARES EXPERTOS

La tendencia en la elaboración de los vinos reserva pasa por buscar la máxima expresión de la uva, se reclama más uva y menos intensidad de la madera, y taninos menos secantes; esto se consigue respetando más la uva en todo el proceso. Se buscan vinos hedonistas que den el máximo placer al ser degustados.

Los vinos Gran Reserva son aquellos que envejecen por lo menos durante dos años en barrica, y pasan un mínimo de tres en botella antes de salir al mercado.

Estos vinos prestigian la mesa en las grandes celebraciones y maridan a la perfección con carne, pescado, platos de cuchara y cualquier menú elaborado. Son vinos serios y elegantes, con los que se disfruta y ensalzan los eventos.



Serie
Victoria

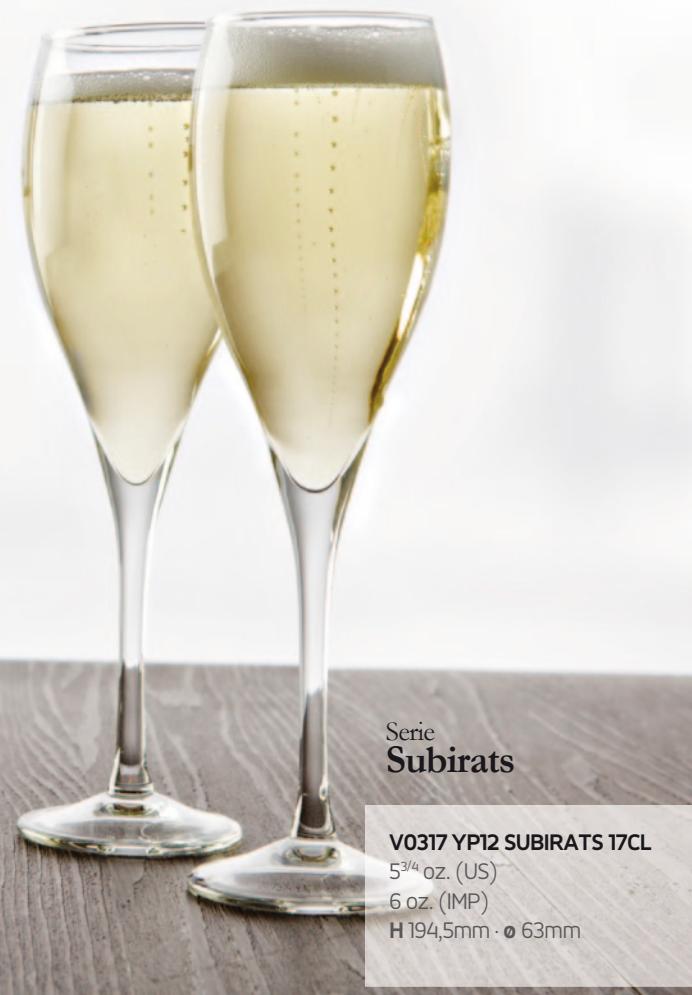


Serie
Syrah

EXPERT PALATES

The trend in the development of reserve wines goes to seek the maximum expression of the grape with more grapes and less intensity of wood, and less drying tannins. Hedonistic wines that give maximum pleasure when tasted are wanted. "Gran Reserva" wines age for at least two years in cask, and spend a minimum of three in bottle before going to the market. These wines prestige to the table in the big celebrations and harmonize perfectly with meat, fish, stews and any prepared menu. These are serious and elegant wines, with them you might enjoy any celebration.

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.

El protocolo del servicio de un espumoso establece que debe ser abierto con cuidado, evitando el ruido del taponazo, siempre con su servilleta para evitar derramarlo; a su temperatura ideal (8-10°C), y servido en dos golpes con el dedo pulgar metido en la oquedad de la botella.

The champagne as we know it today was born in the eighteenth century 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 synonymous 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



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 more activates your senses.

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
Conil

V0224 A12 CONIL 47CL

15^{3/4} oz. (US)
16^{1/2} oz. (IMP)
H 145mm · ø 86,5mm

V0223 A12 CONIL 33CL

11 oz. (US)
11^{1/2} oz. (IMP)
H 134mm · ø 76,3mm

V0222 A12 CONIL 28CL

9^{1/4} oz. (US)
9^{3/4} oz. (IMP)
H 119mm · ø 73,5mm



Serie
Einbeck

V0948 FA6 EINBECK 65CL

650ML
12 oz. (US)
12^{1/2} oz. (IMP)
H 152,9mm · ø 76mm



Serie
Helles

V0749 FA6 HELLES 65CL

21^{3/4} oz. (US)
22^{3/4} oz. (IMP)
H 196,6mm · ø 84,2mm



V0769 FA6 LAGER 56CL

18^{3/4} oz. (US)
19^{1/2} oz. (IMP)
H 174mm · ø 85mm

Combinados Cocktail



Serie
Cocktail

V0747 FA6 COCKTAIL 21CL
7 oz. (US)
7 1/4 oz. (IMP)
H 181mm · Ø 110m



Serie
Ibiza

V1375 FA6 IBIZA 72CL
24 1/4 oz. (US)
25 1/4 oz. (IMP)
H 212mm · Ø 111mm

Hablar de "Mojito", "Piña Colada" o "Daiquiri" es hablar del ron blanco que sigue siendo uno de los protagonistas principales de la coctelería más moderna, quedando el ron añejo para los cócteles más tradicionales. Los bartenders de ciudades tan emblemáticas como Nueva York o Londres han puesto de moda el uso del ron oscuro, pero sigue siendo "el Mojito" una de las estrellas de la coctelería.

Muchos son los elementos que interactúan cuando se degusta un buen destilado: la forma del vaso o de la copa, una excelente calidad del vidrio, un tallo específico y otros diferentes aspectos que hacen una buena copa más elegante en paso de boca al destilado en cuestión. Actualmente, la ginebra es la reina de los destilados, pero sin lugar a dudas, el ron será el futuro rey, ya que es el destilado más versátil, se puede tomar solo, con hielo, combinado, en cocktail; puede ser especiado, overproff, saborizado, con sabor a miel, afrutado, Blackrum u oscuros, etc.

El auge de la coctelería en manos de los magos de la mixología ha generado nuevas perspectivas al consumo de destilados. Así la categoría del ron es la segunda por volumen después del whisky, y las ginebras todavía distan mucho en volumen de estas dos grandes categorías que dominan el sector fuera de las modas pasajeras. El ron oscuro es una bebida que en hostelería crece tanto por su versatilidad en la coctelería como por sus formas de consumo de trago largo (combinado) y copa tranquila, sólo o con hielo. El mercado del ron oscuro está evolucionando hacia marcas premium y super premium. El consumidor de ron responde a un perfil más formado e informado que demanda novedad, creatividad, calidad y experiencia a la hora de consumir un destilado.

If we mention "Mojito", "Piña Colada" or "Daiquiri", we are talking about white rum that remains one of the main players of the modern cocktail bar, leaving the dark rum for the more traditional cocktails. The bartenders from big cities such as New York or London have become fashionable the dark rum, but the "Mojito" remains one of the stars of mixology. Many attributes interact when a good spirit is tasted: the shape of the glass, the excellent quality of the glass, a specific stemware and other various characteristics that make a good smarter palate drink the cocktail in question. Nowadays, the gin is the queen of the spirits, but undoubtedly, the rum will be the future king, since it is the most versatile distillate that can be taken alone, with ice, combined, in cocktail; It can be spicy, overproff, flavored with honey flavor, fruity, Blackrum or dark, etc. The boom of cocktails in the hands of mixology magicians has created new flavours and new trends. The rum category is the second in volume after the whiskey and gin. The dark rum is a drink that in the hotel industry grows thanks to its versatility in cocktails as well as long drink, alone or with ice. The dark rum market is evolving towards premium and super premium brands. The rum consumer responds to a profile more trained and informed that demand novelty, creativity, quality and experience when consuming a distillate.

Combinados Cocktail



Serie
Havana

V0095 FA6 HAVANA 62CL
 20^{3/4} oz. (US)
 21^{3/4} oz. (IMP)
 H 195mm · ø 108,5mm

Serie
London

V0219 YP6 LONDON 64CL
 21^{1/4} oz. (US)
 22^{1/2} oz. (IMP)
 H 221mm · ø 101,3mm



Serie
Blue Hawaii

V1065 FA6 B. HAWAII 49CL
 16^{1/2} oz. (US)
 17 oz. (IMP)
 H 207mm · ø 82m

Serie
Manhattan

V0768 FA6 MANHATTAN 72CL
 24^{1/4} oz. (US)
 25^{1/4} oz. (IMP)
 H 225mm · ø 103mm



Serie
Jerte

V1063 A12 JERTE 62CL
 20^{3/4} oz. (US)
 21^{3/4} oz. (IMP)
 H 144,5mm · ø 82m

Serie
Edinburgh

V0767 FA6 EDINBURGH 78CL
 26^{1/4} oz. (US)
 27^{1/4} oz. (IMP)
 H 227mm · ø 107mm



Refrescos, Batidos y Zumos Soft Drinks, Milkshakes & Smoothies



Serie
Aran



V0298 A12 ARAN 35CL
11^{3/4} oz. (US)
12^{1/4} oz. (IMP)
H 98mm · ø 95mm

Si hablamos de tónicas, han pasado de ser un remedio curativo a vestir hoy día los combinados más selectos. En el canal HORECA es donde se producen más de la cuarta parte del total de las ventas. Elementos como un agua de calidad, una quinina que le da el toque de amargor, un edulcorante y un toque de cítrico la hacen merecedora de su nombre; y al igual que el resto de bebidas refrescantes están compuestas por agua, por lo que ayudan a saciar la sed e hidratar. El secreto de una buena tónica es que tenga suficiente cuerpo pero sin ensombrecer el sabor cuando se diluye con la ginebra. El perfil de los consumidores se ha ampliado en los últimos años; si bien antes, su perfil se correspondía a uno de mediana edad; hoy día, dada su variedad de formatos, tamaños y sabores se dirige a un público joven, predominantemente femenino. El consumidor más clásico la prefiere con toques más amargos, mientras que el público joven desea sabores más aromáticos. En España con amplia tradición de combinados, ha resurgido con un aire más "chic" y jovial el "gin-tonic" dirigido a nuevos consumidores. Hoy día una copa o un vaso en concreto inspira una nueva bebida.

Los refrescos de cola (el más maduro del mercado) han descendido frente al auge de los refrescos sin gas donde las bebidas de té, y las orientadas al deporte han ganado adeptos. Igualmente, las bebidas refrescantes bajas en calorías están en auge, y suponen más del 30% del total de refrescos que se comercializan en España. La innovación en este segmento está estrechamente ligada a la ampliación de bebidas refrescantes bajas en calorías de distintos sabores, formatos, tamaños y presentaciones.



If we talk about tonic drinks, they have gone from being a healing remedy to wear today the finest cocktail. In the foodservice industry it is where it produces more than a quarter of total sales. Elements such as a water quality, quinine that gives a touch of bitterness, a sweetener and a touch of citrus make it worthy of its name, tonic; and like other soft drinks they are composed of water, so help quench thirst and hydrate. The secret of a good tonic is to have enough body but without overshadowing the taste when diluted with gin.

The consumer profile has increased in recent years; while earlier the profile corresponded to a middle-aged person; today, given the variety of packaging, sizes and flavors the tonic targets a younger audience, predominantly female. The classic consumer prefers more bitter touches, while the young people want more aromatic flavors. In Spain cocktails have a long tradition in the market, it has resurfaced with a "chic" gin tonic to reach new consumers. Today a stemware or a tumbler might inspire a new drink.

Coke (the most mature soft drink in the market) fell against the growth of non-carbonated soft drinks where tea drinks, and sport-oriented ones have won. Similarly, low-calorie soft drinks are booming, and they are more than 30% of all soft drinks sales in Spain. Innovation in this segment is closely linked to the expansion of low-calorie flavors, shapes, sizes and presentations refreshing drinks.

Refrescos, Batidos y Zumos

Soft Drinks, Milkshakes & Smoothies



Serie
Iratia

V0207 YP12 IRATIA 33CL
11 oz. (US)
11½ oz. (IMP)
H 141mm · ø 64mm

Serie
Aiala

V0136 YP12 AIALA 31CL
10⅓ oz. (US)
10⅔ oz. (IMP)
H 163mm · ø 59mm



Serie
Aran

V0299 A12 ARAN HB* 35CL
11¾ oz. (US)
12¼ oz. (IMP)
H 136mm · ø 98mm

Serie
Syrah

V0245 FA6 SYRAH 35CL
11¾ oz. (US)
12¼ oz. (IMP)
H 99mm · ø 79,5mm

Licores *Spirits*



Serie
Iratia

V0206 FA6 IRATIA 30CL
10 oz. (US)
10½ oz. (IMP)
H 88mm · ø 81,1mm

El whisky es uno de los destilados más consumidos; sabor de su idiosincrasia de alta alcurnia, de ser rey de reyes, encara con valentía los embites de su compañera espirituosa, la ginebra. El consumidor de whisky busca una abanico de sensaciones y características ricas en matices. Solo, con agua, con soda, mezclando con refrescos, en cóctel, etc... las combinaciones son innumerables.

El whisky escocés es el Blend Standard, el Blend reserva y el malta. Se trata de una bebida muy apreciada debido a la cantidad de cualidades que se pueden percibir en ella. La tierra de donde procede, el agua de manantial que se utiliza para su elaboración y el envejecimiento en barricas especiales seleccionadas de manera cuidadosa le han convertido en un referente en el sector de bebidas espirituosas. Un proceso muy cuidado, desde su origen al momento en que se sirve.

En los meses de verano, una alternativa muy efectiva para el malta consiste en enfriar ligeramente el vaso hasta dejarla a unos 16 a 18°, que es la temperatura ideal de degustación del malta.



The whiskey is one of the most consumed distilled drink in the world.

The Scotch whiskey is the Standard Blend, the Blend Reserve and the malt. This is a very popular drink due to the large number of qualities that can be perceived in it. The land where it comes from, the used spring water and the special aging in selected barrels made the whiskey a leader in the field of spirits. The consumer of whiskey seeks a range of feelings and characteristics much richer. Only with water, soda, soft drinks, in cocktail, etc combinations are endless.

If malt whiskey cools, it loses most of the aromas and taste. If water is added to the malt, it opens and reveals better its aromas but it loses intensity in flavor. For a 57% volume whiskey, there are two options: one might be add pure and neutral water to reduce the required malt level; and the other, might be drink it in very small sips and drinking after each of them a glass of water; the malt will open and allow a cluster of sensations.

Licores Spirits



Coñac Brandy



V0138 YP12 AIALA 33CL
11 oz. (US)
11½ oz. (IMP)
H 156mm · Ø 63mm

V0136 YP12 AIALA 31CL
10¼ oz. (US)
10½ oz. (IMP)
H 163mm · Ø 59mm

V0139 YP12 AIALA 29CL
9¾ oz. (US)
10¾ oz. (IMP)
H 143mm · Ø 62,5mm

V0161 YP12 AIALA 22CL
7¼ oz. (US)
7¾ oz. (IMP)
H 151mm · Ø 53mm

V0157 FA6 AIALA 38CL
12¾ oz. (US)
13¼ oz. (IMP)
H 95mm · Ø 90mm

V0746 FA6 COÑAC 76CL
25½ oz. (US)
26¾ oz. (IMP)
H 151mm · Ø 112mm

V0745 FA6 COÑAC 41CL
13¾ oz. (US)
14½ oz. (IMP)
H 129mm · Ø 95mm

V0823 FA6 COÑAC 30CL
10 oz. (US)
10½ oz. (IMP)
H 116mm · Ø 86mm

V0744 FA6 COÑAC 25CL
8¼ oz. (US)
8¾ oz. (IMP)
H 110mm · Ø 80mm

V0821 YP12 COÑAC 20CL
6¾ oz. (US)
7 oz. (IMP)
H 105mm · Ø 75,2mm

V0187 BFA12 CHUPITO 4CL
1¼ oz. (US)
1½ oz. (IMP)
H 47mm · Ø 47mm

V0743 YP12 COÑAC 15CL
5 oz. (US)
5¼ oz. (IMP)
H 98mm · Ø 68mm

V0817 YP12 COÑAC 10CL
3¼ oz. (US)
3½ oz. (IMP)
H 90,5mm · Ø 61,5mm

Café Snack Coffee



Serie
Isaba

V0385 A12 ISABA 42CL
14 oz. (US)
14^{3/4} oz. (IMP)
H 124,5mm · ø 86mm

Serie
Aran

V0299 A12 ARAN HB* 35CL
11^{3/4} oz. (US)
12^{1/4} oz. (IMP)
H 136mm · ø 98mm

Gracias a las expediciones de los colonos españoles a América, en concreto al cuarto viaje que Cristóbal Colón llevó a cabo en 1502, según apuntan los expertos europeos, y más tarde los habitantes de otros continentes, disfrutamos desde hace siglos de un exquisito manjar al que denominamos chocolate. Un alimento tan apreciado mundialmente, que ha inspirado pasajes en los cuentos como la deliciosa casa de chocolate que aparece en Hansel y Gretel, y también se ha convertido en protagonista indispensable del primer desayuno del año, haciendo de esta práctica algo tan popular como tomar las doce uvas.

El chocolate es rico en magnesio, hierro, calcio, potasio, yodo, zinc y vitaminas del grupo B.

En definitiva, se trata de una bebida completa y al mismo tiempo placentera. Los dos principales ingredientes son la leche y el cacao; la leche aporta calcio mientras que el cacao elimina la fatiga, mejora la concentración y produce sensación de saciedad.

El chocolate forma parte de las categorías de los desayunos y meriendas, y poco a poco se abre hueco en la coctelería con combinados de batidos de cacao con vodka o con coñac.



Serie
Havana

T **V0289 FA6 HAVANA 41CL**
13^{3/4} oz. (US)
14^{1/4} oz. (IMP)
H 170mm · ø 95,7mm

T **V0274 YP12 STACK 18CL**
6 oz. (US)
6^{1/4} oz. (IMP)
H 80mm · ø 70,1mm

Café Snack Coffee



Serie
Kenya

V0753 A12 KENYA 13CL
4¹/₄ oz. (US)
4¹/₂ oz. (IMP)
H 75,5mm · ø 72mm



Serie
Colombia

V0292 YP12 COLOMBIA 13CL
4¹/₄ oz. (US)
4¹/₂ oz. (IMP)
H 77mm · ø 67mm



Serie
Irish Coffee

T



Serie
Aran

V0298 A12 ARAN 35CL
11³/₄ oz. (US)
12¹/₄ oz. (IMP)
H 98mm · ø 95mm



Decoración *Decoration*



Serie
Exotic

V0413 EXOTIC 25CL

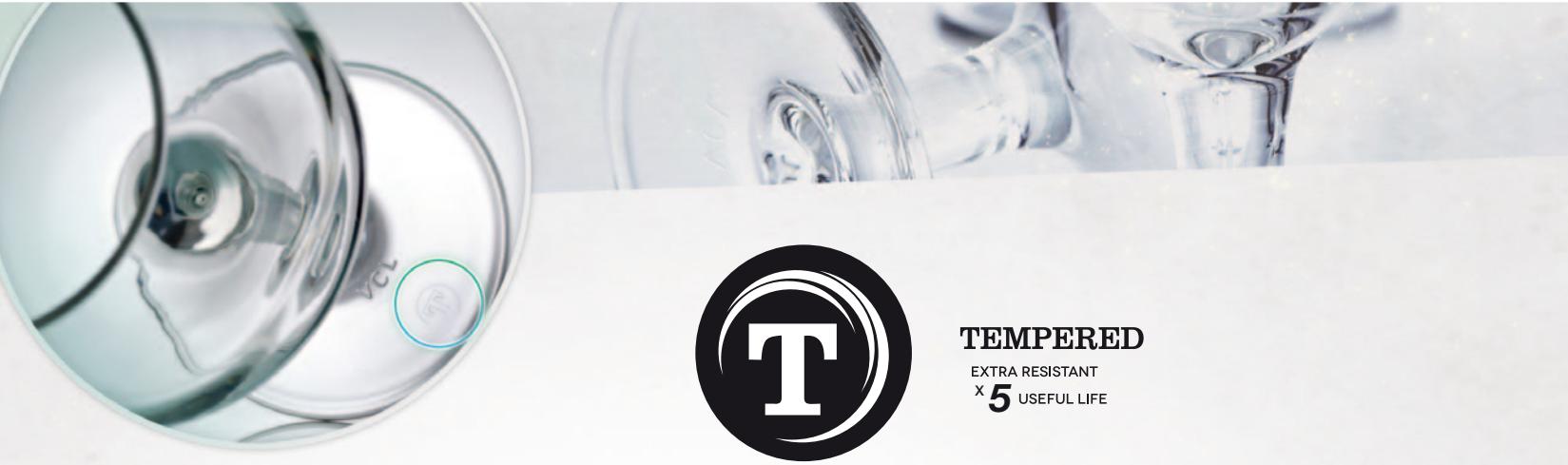


La decoración para restaurantes y locales de hostelería contribuye al éxito de los negocios de hostelería. La creación de un ambiente de calidez, modernidad, classicismo, minimalismo, etc. estrechamente ligado con la oferta gastronómica y con el público que acude permitirá aumentar la fidelización de los clientes.

Los portavelas iluminan rincones acogedores y al mismo tiempo aportan un toque cálido a las mesas.

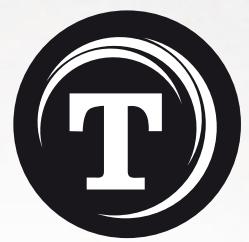
The Restaurants and pubs decoration contributes to the success of the hospitality business. By creating an atmosphere of warmth, modernity, classicism, minimalism, etc. closely related to the cuisine and the public who comes will increase customer loyalty.

The candles light cozy corners while bringing a warm touch to the tables.



Wallchart

También disponible / Also available



TEMPERED
EXTRA RESISTANT
X 5 USEFUL LIFE

TEMPLADO

El templado es un tratamiento térmico realizado durante el proceso de fabricación que confiere al artículo unas propiedades excepcionales. Vicrla dispone de la tecnología y del know-how más avanzado, fruto de muchos años de experiencia, que permite ofrecer al mercado una de las mejores calidades de templado del mercado. Sus artículos templados, marcados con un característico símbolo representado por una T rotunda ofrece las siguientes ventajas.



TEMPLADO COMPLETO / VIDA ÚTIL

Árticulo templado en su totalidad. A diferencia de ciertos artículos sólo templados en boca o en la parte externa del mismo, los artículos de Vicrla están templados en la parte interna y externa del artículo. Tienen una resistencia al choque mecánico que le permite alargar su vida útil hasta 5 veces más con respecto a los artículos sin templar.

COMPLETELY TEMPERED / USEFUL LIFE

Completely tempered articles. Contrary to certain other articles which only have been tempered around the rim or on the outside, Vicrla's articles have been tempered on the inside and on the outside. The articles are resistant to mechanical shocks and that extends the life of the product by five times comparing to non tempered articles.

TEMPERED

The tempering process is a thermic treatment which is carried out during the manufacturing process and that transmits some exceptional properties to the product. Vicrla has the most advanced technology and knowhow which has been obtained through many years of experience. It allows us to offer the best quality of tempered glass to our customers. Our tempered articles, marked with a characteristic T, offer the following advantages.



TEMPERATURA / SEGURIDAD

Resisten a choques de temperatura de 135° grados lo que le permite pasar de un horno a un bac de agua fría sin romperse. Seguridad: cuando se rompe por un choque excesivo, se rompe en trozos pequeños menos cortantes que en el caso de un artículo sin templar.

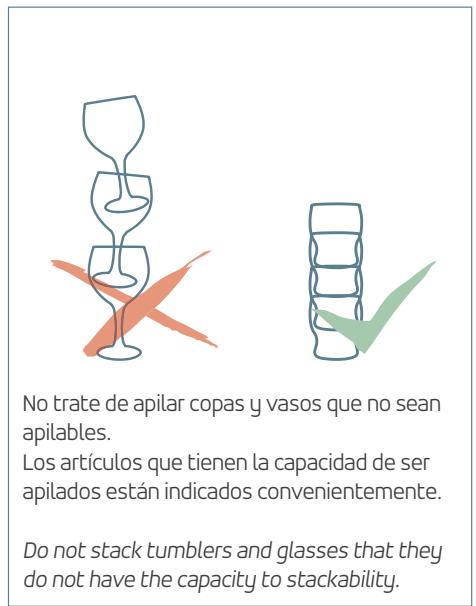
TEMPERATURE / SAFETY

The articles resist temperatures up to 135° which makes it possible to transfer articles from an oven to a bac of cold water without breaking. Safety: When a glass breaks because of an excessive blow, it will break in small pieces which are not as sharp as they would be in the case of non tempered glass.



Recomendaciones de uso

Glass care & handling



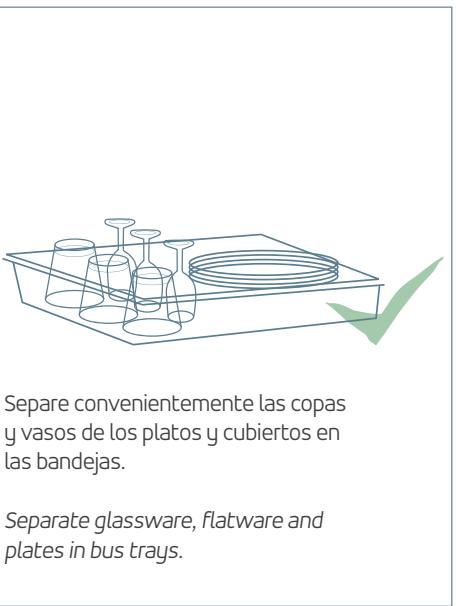
No trate de apilar copas y vasos que no sean apilables.
Los artículos que tienen la capacidad de ser apilados están indicados convenientemente.

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



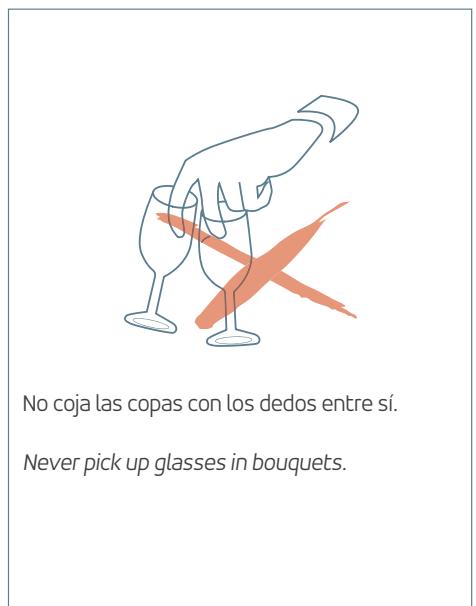
No utilice los vasos como almacenamiento de cubiertos o utensilios

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.



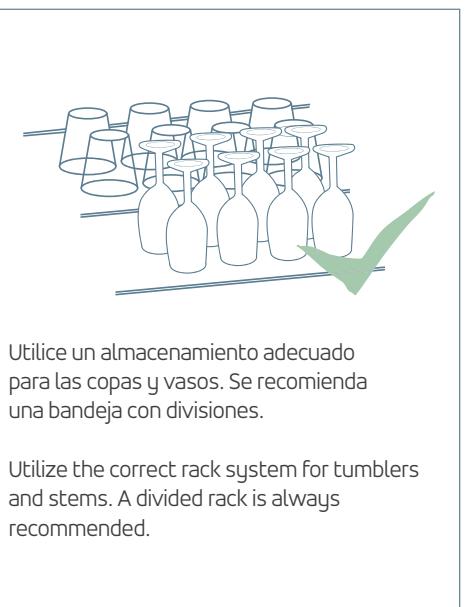
Utilice un recogedor apropiado para deslizar los hielos en las copas y vasos.

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



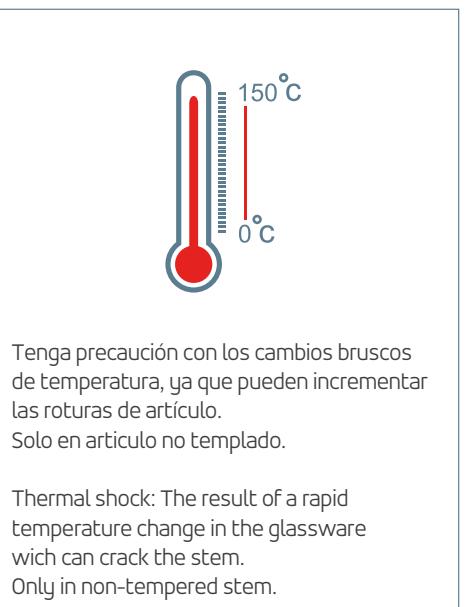
Vacie el hielo de la copa antes de introducirla en el lavavajillas. Esto permite que la temperatura del vidrio se adecúe para evitar roturas.

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

MEDIDAS SIZES

Iconos y pictogramas

Key to symbols



Artículo templado
Tempered glass



Corte fino
Sheer rim



Artículo apilable
Stackable



Artículo extrafino
Superfines



Resistencia a los choques
Shock resistance



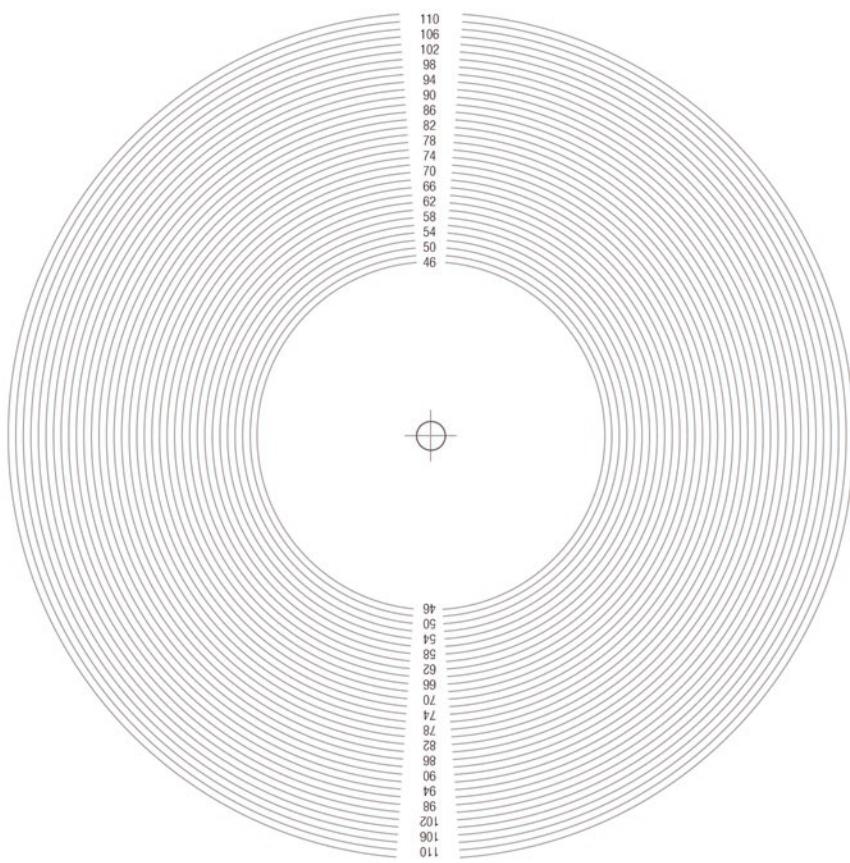
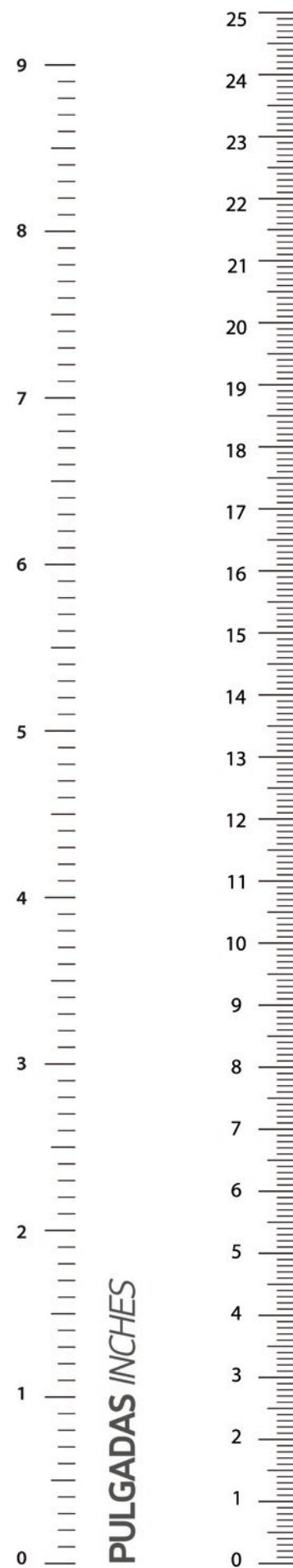
Choque térmico
Thermic shock



Apto lavavajillas
Dishwasher safe



Apto microondas
Microwave safe



Escala / Scale 1:1
Milímetros / millimeters /

Fuentes
Revista Menaje
Portal web Infohoreca
Revista Bar Business
Revista Hostelpo



FOOD SERVICE COLLECTION

Fabricantes desde 1890
Manufacturer since 1890



+34 946 47 40 04



pedidos@vicrila.com
orders@vicrila.com
comercial@vicrila.com

