RIEDEL

THE WINE GLASS COMPANY

RESTAURANT

COLECCIONES
ON PREMISE

Catálogo vigente desde 1 de marzo 2025

Exclusive importer

EUROSELECCIÓ
WineTools

SOLO PARA HORECA
PROHIBIDA SU VENTA RETAIL

RIEDEL.COM | EUROSELECCIO.COM

EUROSELECCIÓ
WineTools



CÓDIGO ESPECÍFICO VARIETAL

Riesling	R1
Sauvignon Blanc	R2
Champagne Wine	R3
Glass Spirits	R4
Hermitage/Syrah	R5
Burgundy Grand Cru	R6
Bordeaux Grand Cru	R7
Chardonnay	R8



R I E D E L
SUPERLEGGERO

BORDEAUX GRAND CRU

0425/00

A: 282 MM
D: 106 MM
C: 953 CCM



BURGUNDY GRAND CRU
0425/16
A: 276 MM
D: 114 MM
C: 1022 CCM



HERMITAGE/SYRAH
0425/41
A: 267 MM
D: 100 MM
C: 668 CCM

La imagen principal se muestra en medidas originales
El resto de imágenes están redimensionadas a un 20%
Válido para todas las imágenes del Catálogo

EUROSELECCIÓ
WineTools

RIEDEL SUPERLEGGERO

RESTAURANT

En homenaje al 50 aniversario de los sommeliers, RIEDEL relanza Riedel Superleggero y establece un nuevo punto de referencia para las copas de vino sopladas a máquina de primera calidad.

RIEDEL SUPERLEGGERO es una obra maestra de tecnología punta. La perfección de una copa hecha a máquina en comparación con una copa hecha a mano reside en la precisión del diámetro del cuerpo y del borde y en su calidad constante. La colección incluye las copas más grandes, delgadas y livianas con el diámetro de base más ancho jamás producidos a máquina. Las copas Riedel Superleggero son instrumentos afinados, con una forma específica para mejorar el disfrute del vino. Perfectamente equilibrado, específico para cada variedad de uva y con el aspecto y el tacto de una copa hecha a mano. La colección presenta ocho formas varietales de uva.



RIESLING
0425/15
A: 252 MM
D: 92 MM
C: 400 CCM



CHARDONNAY
0425/97
A: 234 MM
D: 108 MM
C: 660 CCM



SPIRITS
0425/10
A: 244 MM
D: 92 MM
C: 248 CCM



CHAMPAGNE WINE GLASS
0425/28
A: 260 MM
D: 92 MM
C: 464 CCM



EUROSELECCIÓ
WineTools

RV

RIEDEL VELOCE

RESTAURANT





EUROSELECCIÓ
WineTools



RIEDEL VELOCE

CABERNET/
MERLOT
0330/0
A: 247 MM
D: 104 MM
C: 829 CCM



PINOT NOIR/NEBBIOLO
0330/07
A: 247 MM
D: 113 MM
C: 763 CCM



SYRAH
0330/41
A: 247 MM
D:101 MM
C: 720 CCM



ROSÉ
0330/55
A: 247 MM
D: 86 MM
C: 347 CCM



CHAMPAGNE WINE GLASS
0330/28
A: 247 MM
D: 86 MM
C: 327 CCM



ALL PURPOSE TUMBLER
0330/20
A: 118 MM
D: 92 MM
C: 550 CCM

La imagen principal se muestra en medidas originales
El resto de imágenes están redimensionadas a un 20%
Válido para todas las imágenes del Catálogo

RIEDEL VELOCE

RESTAURANT

RIEDEL VELOCE, un diseño sin precedentes basado en tecnología punta de la propia fábrica de Riedel en Weiden, Alemania.
El diseño de las copas de vino Riedel se desarrolla a través de talleres en donde se experimenta con diferentes formas y tamaños la cata de vinos elaborados con variedades de uva específicas. Sólo una producción mecánica muy avanzada puede garantizar un diseño de copa tan preciso y funcional, en armonía con el perfil de la variedad de uva.



CHARDONNAY
0330/97
A: 247 MM
D: 113 MM
C: 690 CCM



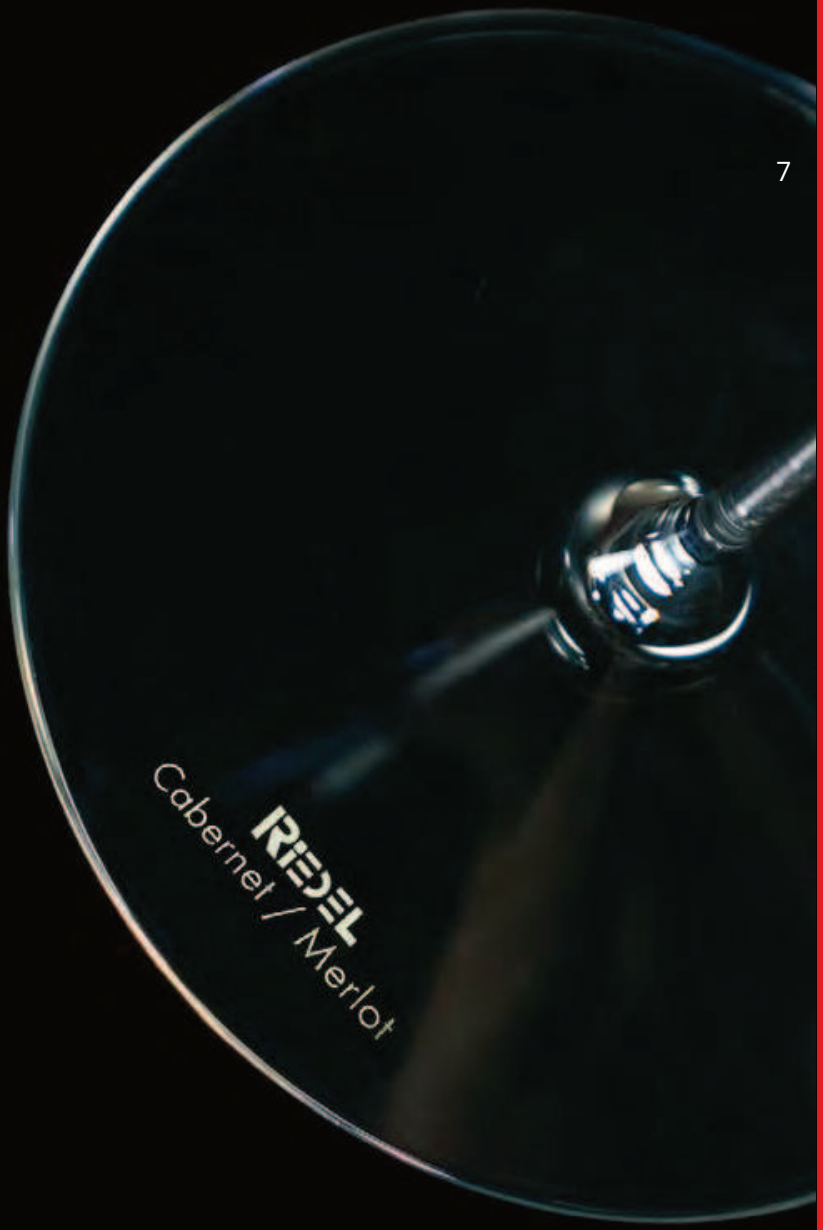
RIESLING
0330/15
A: 247 MM
D: 92 MM
C: 570 CCM



SAUVIGNON BLANC
0330/33
A: 247 MM
D: 86 MM
C: 347 CCM



RIEDEL VELOCE DECANTER
RESTAURANT
1336/13
A: 255 MM
D: 122 MM
C: 750 CCM





RIESLING
0123/15
A: 250 MM
D: 118 MM
C: 1017 CCM

R I E D E L
WINEWINGS



CABERNET/MERLOT
0123/0
A: 250 MM
D: 117 MM
C: 1002 CCM



SYRAH
0123/41
A:250 MM
D: 110 MM
C: 865 CCM



PINOT NOIR/NEBBIOLO
0123/07
A: 250 MM
D: 115 MM
C: 950 CCM



CHAMPAGNE WINE GLASS
0123/28
A: 250 MM
D: 108 MM
C: 742 CCM



SAUVIGNON BLANC
0123/33
A: 250 MM
D: 108 MM
C: 742 CCM



CHARDONNAY
0123/97
A: 250 MM
D: 108 MM
C: 736 CCM

La imagen principal se muestra en medidas originales
El resto de imágenes están redimensionadas a un 20%
Válido para todas las imágenes del Catálogo

EUROSELECCIÓ
WineTools

performance
RESTAURANT

Las copas RIEDEL PERFORMANCE, livianas y duraderas, están fabricadas en cristal fino y brillante y tienen tallos largos y finos y bases grandes y estables.
El impacto óptico único de Performance no sólo añade un aspecto visual agradable al cuerpo de la copa, sino que también aumenta la superficie interior, permitiendo que el vino se abra y muestre plenamente cada aroma y su sutil matiz.



CABERNET/
MERLOT
0884/0
A: 245 MM
D: 105 MM
C: 834 CCM



SYRAH/SHIRAZ
0884/41
A: 245 MM
D: 100 MM
C: 631 CCM



PINOT NOIR
0884/67
A: 245 MM
D: 108 MM
C: 830 CCM



SAUVIGNON BLANC
0884/33
A: 245 MM
D: 90 MM
C: 440 CCM



CHAMPAGNE GLASS
0884/28
A: 245 MM
D: 90 MM
C: 375 CCM



RIESLING
0884/15
A: 245 MM
D: 96 MM
C: 623 CCM



CHARDONNAY
0884/97
A: 245 MM
D: 108 MM
C: 727 CCM

EUROSELECCIÓ
WineTools

RIEDEL VERITAS

GRAPE VARIETAL SPECIFIC®

RESTAURANT

Atemporal y elegante, RIEDEL VERITAS es de soplado fino y peso ligero. Realizada en cristal brillante, esta colección de copas clásicas se equilibra perfectamente en la mano. RIEDEL VERITAS se ha diseñado basándose en las icónicas copas, RIEDEL Grape Varietal Specific, que permiten disfrutar del vino de forma óptima.

La tecnología de producción especial desarrollada para RIEDEL VERITAS subraya el liderazgo distintivo de RIEDEL en cristalería de alto rendimiento para consumidores y profesionales.



10

CABERNET/
MERLOT
0449/0
A: 235 MM
D: 95 MM
C: 709 CCM



NEW WORLD PINOT NOIR/
NEBBIOLO/
ROSÉ CHAMPAGNE
0449/67
A: 235 MM
D: 108 MM
C: 807 CCM



OLD WORLD PINOT NOIR
0449/07
A: 235 MM
D: 108 MM
C: 738 CCM



NEW WORLD SHIRAZ
0449/30
A: 246 MM
D: 95 MM
C: 709 CCM



OLD WORLD SYRAH
0449/41
A: 235 MM
D: 96 MM
C: 630 CCM

La imagen principal se muestra en medidas originales
El resto de imágenes están redimensionadas a un 20%
Válido para todas las imágenes del Catálogo

EUROSELECCIÓ
WineTools



R I E D E L
V E R I T A S

CHAMPAGNE WINE GLASS
0449/28
A: 235 MM
D: 85 MM
C: 459 CCM



RIESLING/ZINFANDEL
0449/15
A: 235 MM
D: 82 MM
C: 409 CCM



SAUVIGNON BLANC
0449/33
A: 235 MM
D: 82 MM
C: 440 CCM



VIOGNIER/CHARDONNAY
0449/05
A: 225 MM
D: 82 MM
C: 381 CCM



OAKED CHARDONNAY
0449/97
A: 217 MM
D: 108 MM
C: 655 CCM



COUPE/COCKTAIL
0449/09
A: 170 MM
D: 108 MM
C: 310 CCM



SPIRITS
0449/71
A: 235 MM
D: 82 MM
C: 170 CCM



BEER
0449/11
A: 160 MM
D: 85 MM
C: 459 CCM

EUROSELECCIÓ
WineTools

vinum
RESTAURANT



125 ML

12

CABERNET SAUVIGNON/
MERLOT
0416/0-6
A: 225 MM
D: 95 MM
C: 650 CCM



SYRAH/SHIRAZ
0416/30-6
A: 236 MM
D: 95 MM
C: 692 CCM



PINOT NOIR
0416/07-6
A: 210 MM
D: 108 MM
C: 725 CCM

La imagen principal se muestra en medidas originales
El resto de imágenes están redimensionadas a un 20%
Válido para todas las imágenes del Catálogo

EUROSELECCIÓ
WineTools

EXTREME



ROSÉ
0454/55
A: 230 MM
D: 84 MM
C: 322 CCM



CABERNET
0454/0
A: 247 MM
D: 104 MM
C: 800 CCM



PINOT NOIR
0454/07
A: 243 MM
D: 113 MM
C: 770 CCM



SHIRAZ
0454/32
A: 244 MM
D: 101 MM
C: 709 CCM



RIESLING/
SAUVIGNON BLANC
0454/05
A: 240 MM
D: 87 MM
C: 490 CCM



OAKED CHARDONNAY
0454/97
A: 227 MM
D: 113 MM
C: 670 CCM



PROSECCO SUPERIORE
0454/85
A: 222 MM
D: 84 MM
C: 305 CCM



COCKTAIL
0454/17
A: 175 MM
D: 113 MM
C: 250 CCM

EUROSELECCIÓ
WineTools

RIEDEL BAR
DRINK SPECIFIC GLASSWARE

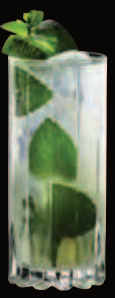
Con la COLECCIÓN RIEDEL BARWARE, RIEDEL tiene especialmente en cuenta las necesidades de los restaurantes y bares en lo que se refiere a copas para cócteles y licores. La serie profesional de cristalería DRINK SPECIFIC GLASSWARE se ofrece para catering o restaurantes y se ha desarrollado teniendo en cuenta sus demandas, responde a la necesidad de cristalería específica para cócteles con vasos perfeccionados para miles de cócteles.



NEAT GLASS*
0417/01
A: 77 MM
D: 70 MM
C: 174 CCM



ROCKS GLASS*
0417/02
A: 83 MM
D: 82 MM
C: 283 CCM



HIGHBALL GLASS*
0417/04
A: 154 MM
D: 65 MM
C: 310 CCM



FIZZ GLASS*
0417/03
A: 163 MM
D: 60 MM
C: 265 CCM



NICK & NORA*
0417/05
A: 153 MM
D: 77 MM
C: 140 CCM



DOUBLE ROCKS GLASS*
0417/07
A: 103 MM
D: 83 MM
C: 370 CCM



NICK & NORA LARGE*
0417/08
A: 177 MM
D: 80 MM
C: 198 CCM



SOUR GLASS*
0417/06
A: 158 MM
D: 97 MM
C: 217 CCM



COFFEE GLASS*
0417/10
A: 63 MM
D: 64 MM
C: 90 CCM



MIXING GLASS*
0417/23
A: 176 MM
D: 98 MM
C: 650 CCM

SOBRE LA COLECCIÓN DE CRISTALERÍA RIEDEL BAR

La imagen principal se muestra en medidas originales
El resto de imágenes están redimensionadas a un 20%
Válido para todas las imágenes del Catálogo

EUROSELECCIÓ
WineTools

RIEDEL

GRAPE VARIETAL SPECIFIC®

RESTAURANT



BORDEAUX GRAND CRU
0447/00
A: 255 MM
D: 108 MM
C: 960 CCM



OLD WORLD SYRAH
0447/30
A: 238 MM
D: 96 MM
C: 640 CCM



NEW WORLD PINOT NOIR
0447/07
A: 229 MM
D: 106 MM
C: 850 CCM



NEW WORLD SHIRAZ
0446/30
A: 226 MM
D: 95 MM
C: 700 CCM



CABERNET/MERLOT
0446/0
A: 217 MM
D: 95 MM
C: 610 CCM

15



OLD WORLD PINOT NOIR
0446/07
A: 215 MM
D: 108 MM
C: 700 CCM



ZINFANDEL
0446/15
A: 214 MM
D: 79 MM
C: 370 CCM



RIESLING
0446/15
A: 214 MM
D:79 MM
C: 370 CCM



CHARDONNAY/VIOGNIER
0446/05
A: 203 MM
D:79 MM
C: 350 CCM



OAKED CHARDONNAY
0446/97
A: 197 MM
D: 108 MM
C: 700 CCM



CHAMPAGNE WINE GLASS
0446/58
A: 221 MM
D: 85 MM
C: 440 CCM



CHAMPAGNE GLASS
0446/48
A: 217 MM
D: 68 MM
C: 260 CCM



WATER
0446/02
A: 145 MM
D: 79 MM
C: 350 CCM

ACCESORIOS



RIEDEL PAÑO DE MICROFIBRA (64x50 CM 20 UNIDADES)
5010/07

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY
WINE FRIENDLY



RIEDEL 001 MAGNUM #
0260/0
A: 261 MM
D: 110 MM
C: 995 CCM



RIEDEL 002 RED WINE #
0260/02
A: 247 MM
D: 97 MM
C: 667 CCM



RIEDEL 003 WHITE
WINE/CHAMPAGNE GLASS #
0260/03
A: 221 MM
D: 85 MM
C: 440 CCM

WINE FRIENDLY

ouverture
restaurant

La serie Ouverture Restaurant es una actualización utilitaria de la colección Ouverture de Riedel. Creada para ayudar tanto a los restauradores como a sus clientes, las versátiles formas de las copas Ouverture Restaurant para tinto y blanco aumentarán el placer de beber de los clientes, y sus robustos y ligeramente recortados tallos permitirán un servicio y almacenamiento más eficientes.



MAGNUM
0480/90
A: 201 MM
D: 90 MM
C: 530 CCM



RED WINE
0480/00
A: 187 MM
D: 79 MM
C: 350 CCM



WHITE WINE
0480/05
A: 180 MM
D: 73 MM
C: 280 CCM



CHAMPAGNE CLASS
0480/08
A: 224 MM
D: 70 MM
C: 290 CCM

La imagen principal se muestra en medidas originales
El resto de imágenes están redimensionadas a un 20%
Válido para todas las imágenes del Catálogo

EUROSELECCIÓ
WineTools

GRAPE@RIEDEL

Descubra la versatilidad de GRAPE@RIEDEL! Un trío de tamaños perfecto para una gran variedad de vinos, bebidas divertidas y cócteles. Meticulosamente elaboradas para una precisión varietal, estas copas destacan tanto en coctelería como en el disfrute del vino. Adopte la profesionalidad con niveles de llenado óptimos y disfrute del diseño multifuncional de GRAPE@RIEDEL, donde se unen estilo, funcionalidad y asequibilidad.



125 ML

CABERNET/
MERLOT/
COCKTAIL
0424/0
A: 235 MM
D: 103 MM
C: 830 CCM



PINOT NOIR/NEBBIOLO/
APERITIVO
0424/07
A: 235 MM
D: 111 MM
C: 750 CCM



WHITE WINE/CHAMPAGNE
GLASS/SPRITZ DRINKS
0424/05
A: 236 MM
D: 92 MM
C: 550 CCM

NEW 2025



MARTINI/COCKTAIL
0424/77
A: 185 MM
D: 102 MM
C: 200 CCM



COUPE / COCKTAIL
0424/09
A: 170 MM
D: 111 MM
C: 320 CCM



CHARDONNAY/GIN TONIC
0424/97
A: 215 MM
D: 111 MM
C: 650 CCM

EUROSELECCIÓ
WineTools

degustazione



EUROSELECCIÓ
WineTools

degustazione

DEGUSTAZIONE, creada pensando en los jóvenes emprendedores, es una colección que se ofrece a un precio asequible para los restauradores que desean servir a sus clientes copas de vino que maximicen el sabor. Estas copas de vino ofrecen a los clientes una experiencia con el vino, y son la cristalería de entrada perfecta a los restauradores en ascenso.



MISE EN PLACE
0489/05
A: 217 MM
D: 84 MM
C: 455 CCM



RED WINE
0489/0
A: 224 MM
D: 89 MM
C: 560 CCM



WHITE WINE
0489/01
A: 205 MM
D: 79 MM
C: 340 CCM



CHAMPAGNE FLUTE
0489/48
A: 224 MM
D: 78 MM
C: 212 CCM



DEGUSTAZIONE O
0489/41
A: 118 MM
D: 96 MM
C: 570 CCM



RED WINE POUR LINE
0489/10
A: 224 MM
D: 89 MM
C: 560 CCM

CALIBRACIÓN DE MARCA

Para garantizar que se sirva el volumen exacto cada vez, estas copas cuentan con marcas de calibración según la Directiva UE 2004/22/EC 2004.
Varios tamaños de colección disponibles bajo pedido

LÍNEA DE SERVICIO ML

Para ayudar a los restauradores a conseguir el vertido perfecto, las tres marcas en forma de estrella indican 100, 125 y 150 ml.

La imagen principal se muestra en medidas originales
El resto de imágenes están redimensionadas a un 20%
Válido para todas las imágenes del Catálogo

PRODUCCIÓN DE
RIEDEL O SIN TALLO

La colección Vinum de RIEDEL O, ofrece una opción de vaso sin tallo que es el vaso ideal para el uso diario. Es la colección más casual de RIEDEL y un diseño elegante y sin complicaciones.



CABERNET/MERLOT
0412/0
A: 121 MM
D: 95 MM
C: 620 CCM



SYRAH/SHIRAZ
0412/30
A: 132 MM
D: 95 MM
C: 620 CCM



NEW WORLD PINOT NOIR
0412/67
A: 124 MM
D: 108 MM
C: 760 CCM



PINOT/NEBBIOLO
0412/07
A: 110 MM
D: 108 MM
C: 690 CCM



RIESLING/SAUVIGNON BLANC
0412/15
A: 108 MM
D: 79 MM
C: 375 CCM



VIOGNIER/CHARDONNAY
0412/05
A: 96 MM
D: 79 MM
C: 335 CCM



OAKED CHARDONNAY
0412/97
A: 94 MM
D: 108 MM
C: 580 CCM



CHAMPAGNE GLASS
0412/28
A: 122 MM
D: 63 MM
C: 264 CCM



ALL PURPOSE TUMBLER
0330/20
A: 118 MM
D: 92 MM
C: 550 CCM



SPIRITS
0412/60
A: 90 MM
D: 68 MM
C: 235 CCM

La imagen principal se muestra en medidas originales
El resto de imágenes están redimensionadas a un 20%
Válido para todas las imágenes del Catálogo

HAPPY O WINE TUMBLER



HAPPY O BLUE
0412/05b
A: 96 MM
D: 79 MM
C: 335CCM

HAPPY O VOL. 2



HAPPY O VOL. 2
VIOLET
0412/05v
A: 96 MM
D: 79 MM
C: 335 CCM



HAPPY O VOL. 2
CINNABAR RED
0412/05c
A: 96 MM
D: 79 MM
C: 335 CCM

SWIRL
restaurant



SWIRL RED
0413/30
A: 120 MM
D: 91 MM
C: 580 CCM



SWIRL WHITE
0413/33
A: 103 MM
D: 81 MM
C: 380 CCM

EUROSELECCIÓ
WineTools

RIEDEL BAR

RIEDEL BAR se compone de una variedad de copas elegantes y funcionales diseñadas para mejorar el disfrute de los licores finos al mostrar las características aromáticas y de sabor mientras se minimiza el sabor del alcohol.



TEQUILA
0446/18
A: 210 MM
D: 68 MM
C: 190 CCM



RUM/AQUAVIT
0512/10
A: 205 MM
D: 78 MM
C: 200 CCM



COGNAC
0446/71
A: 190 MM
D: 70 MM
C: 175 CCM



PORT
0446/60
A: 176 MM
D: 72 MM
C: 265 CCM



BEER
0446/11
A: 170 MM
D: 86 MM
C: 500 CCM



SINGLE MALT WHISKY
0446/80
A: 113 MM
D: 68MM
C: 189CCM



WHISKY
0480/02
A: 100 MM
D: 80MM
C: 430 CCM



WATER
0480/01
A: 80 MM
D: 80 MM
C: 330 CCM

MANHATTAN

B A R T U M B L E R



SINGLE OLD FASHIONED
0419/01
A: 93 MM
D: 78 MM
C: 290 CCM



DOUBLE OLD FASHIONED
0419/02
A: 97 MM
D: 86 MM
C: 370 CCM



HIGHBALL
0419/04
A: 149 MM
D: 72 MM
C: 350 CCM

EUROSELECCIÓ
WineTools

RIEDEL

RIEDEL RESORT
RESTAURANT

Elaborada a partir del innovador TritanTM de Eastman, la colección RIEDEL Resort combina la elegancia de la funcionalidad de RIEDEL, el diseño de la exitosa cristalería Riedel Drink Specific Glassware, desarrollada por Zane Harris, con la resistencia de TritanTM de Eastman para crear una fusión de estilo y sustancia. . TritanTM de Eastman es un material libre de BPA y resistente a roturas conocido por su claridad y durabilidad, lo que lo convierte en la opción perfecta para uso en exteriores, spas, beach bar, piscinas o lugares donde no se permite la cristalería.

tritan™
from eastman

PERFORMANCE
- Durability
- Shatter resistance
- Dishwasher durability

QUALITY
- Clarity
- Style

SAFETY
- BPA free
- Food contact safety
- EA free



HIGHBALL
0417/94
A: 156 MM
D: 73 MM
C: 447 CCM



DOUBLE ROCKS
0417/97
A: 103 MM
D: 83 MM
C: 411 CCM

EUROSELECCIÓ
WineTools

RIEDEL BAR

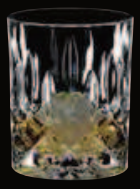
TUMBLER COLLECTION

Con la RIEDEL BARWARE COLLECTION, RIEDEL tiene especialmente en cuenta las necesidades de los restaurantes y bares en lo que se refiere a copas para cócteles y bebidas espirituosas. Esta colección presenta las copas perfectas para todos los cócteles y combinados. Con diferentes diseños, inspirados en el glamuroso periodo Art Nouveau, estas elegantes copas de cristal decoradas presentan un contraste con las copas de vino puristas y sin adornos de Riedel. Los amantes de las bebidas espirituosas y los cócteles disfrutarán descubriendo la versatilidad de estos vasos elegantes, pero sutilmente nostálgicos, para disfrutar por igual de whiskies, gin-tonics, cócteles y combinados.

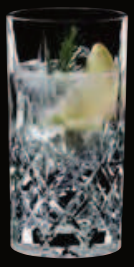
RIEDEL SPEY



SINGLE OLD FASHIONED
0418/01
A: 80 MM
D: 80 MM
C: 245 CCM



WHISKY/DOF
0418/02
A: 102 MM
D: 82 MM
C: 295 CCM



LONGDRINK
0418/04
A: 151 MM
D: 77 MM
C: 395 CCM

OPTICAL O



WHISKY/DOF
0512/05
A: 96 MM
D: 79 MM
C: 337 CCM



LONGDRINK
0512/90
A: 113 MM
D: 95 MM
C: 580 CCM



ALL PURPOSE GLASS
0512/67
A: 124 MM
D: 108 MM
C: 765 CCM

RIEDEL FIRE&ICE



WHISKY RED
0512/02R
A: 98 MM
D: 84 MM
C: 295 CCM

WHISKY GREEN
0512/02G

WHISKY BLUE
0512/02B

WHISKY YELLOW
0512/02Y

RIEDEL FIRE



WHISKY/DOF
0512/02 S1
A: 98 MM
D: 84 MM
C: 295 CCM



LONGDRINK
0512/04 S1
A: 151 MM
D: 77 MM
C: 375 CCM

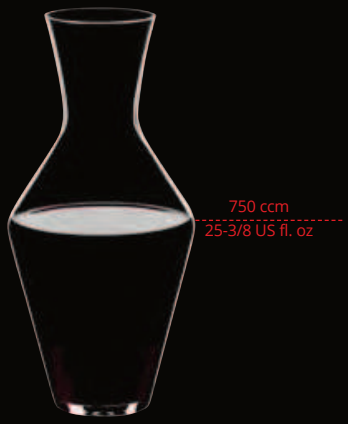
EUROSELECCIÓ
WineTools

THE ART OF DECANTING WINE

DECANTADOR · SOPLADO A MÁQUINA · CRISTAL FINO



RIEDEL MOSEL
1416/03
A: 285 MM
D: 108 MM
C: 750 CCM



RIEDEL VELOCE DECANTER
1336/13
A: 255 MM
D: 122 MM
C: 750 CCM



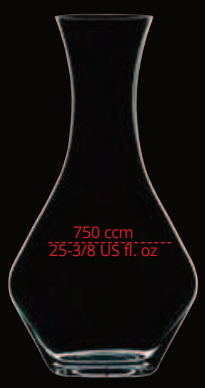
SYRAH
1486/13
A: 245 MM
D: 139 MM
C: 750 CCM



RIEDEL APPLE NY
1466/13
A: 195 MM
D: 136 MM
C: 750 CCM



RIEDEL PERFORMANCE
1496/13
A: 245 MM
D: 139 MM
C: 750 CCM



CABERNET
1440/13
A: 230 MM
D: 124 MM
C: 750 CCM



MERLOT
1446/14
A: 240 MM
D: 115 MM
C: 750 CCM

EUROSELECCIÓ
WineTools

Dado que RIEDEL cree firmemente que todos los vinos, jóvenes y añejos, tintos, blancos o espumosos, pueden realzarse decantándolos, es natural que tengan una amplia selección de decantadores en su colección; muchos diseños elegantes, complejos y hechos a mano. Decantar vinos jóvenes en decantadores RIEDEL le da al vino la oportunidad de florecer y alcanzar una etapa de desarrollo que normalmente requiere años de envejecimiento: liberando los aromas, intensificando la frutosidad del paso en boca y redondeando la textura. Al decantar vino más viejo, permite que el vino se separe de cualquier depósito que pueda haberse formado en la botella con el tiempo. Los decantadores de RIEDEL son lo suficientemente escultóricos como para calificarlos como arte, pero también son increíbles triunfos de funcionalidad: un sello clásico de RIEDEL.

DECANTADOR · HECHO A MANO · CRISTAL FINO



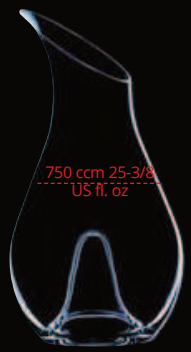
ULTRA
2400/14
A: 225 MM
D: 205 MM
C: 750 CCM



AMADEO
1756/13
A: 350 MM
D: 205 MM
C: 750 CCM



EVE
1950/09
A: 505 MM
D: 215 MM
C: 750 CCM



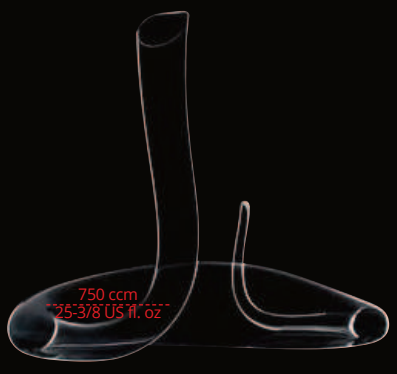
O SINGLE
1414/13
A: 225 MM
D: 120 MM
C: 750 CC



CORNETTO SINGLE
1977/13
A: 325 MM
D: 120 MM
C: 750CCM



CURLY CLEAR
2011/04 S1
A: 265 MM
D: 170 MM
C: 750 CCM



MAMBA
1950/19
A: 325 MM
D: 320 MM
C: 750 CCM

TODO SOBRE RIEDEL

CRÍTICO DE VINOS ROBERT M. PARKER JR. DE WINE ADVOCATE:
"Las mejores copas tanto para fines técnicos como hedonistas son las de RIEDEL.
El efecto de estas copas sobre el buen vino es muy significativo. No puedo expresar suficientemente bien la diferencia que se aprecia".

Michel Bettane, GUÍA BETTANE ET DESSEAUVE:
"Se necesita un gran esfuerzo por parte de un enólogo con talento para producir un buen vino. Estos esfuerzos pueden arruinarse en poco tiempo si el vino no se sirve correctamente".

La calidad del cristal juega un papel crucial y RIEDEL produce la mayor gama de copas y vasos y de alta calidad, específicamente ajustados para adaptarse a las variedades de vino predominantes del planeta. RIEDEL permite apreciar plenamente todos los matices de aromas y sabores de los
mejores vinos del mundo."

TIME MAGAZINE:

"La familia RIEDEL nunca ha estampado su nombre en una sola botella de vino. Pero durante los últimos 50 años, esta familia austriaca de maestros vidrieros ha hecho más para realzar el placer del enófilo que casi cualquier dinastía vitivinícola"

ACERCA DE CRISTAL RIEDEL

• RIEDEL CRYSTAL (fundada en 1756) produce CRISTAL en el corazón de Europa desde hace más de 265 años y desde hace once generaciones.

• Propiedad familiar y operada por GEORG J. RIEDEL (décima generación) y MAXIMILIAN J. RIEDEL (undécima generación).

• RIEDEL es reconocida mundialmente por diseñar y producir vasos y decantadores de la más alta calidad para el disfrute del vino y las bebidas espirituosas.

• Las bodegas y restaurantes más prestigiosos de todo el mundo utilizan RIEDEL.

• RIEDEL produce colecciones para cada estilo de vida y rango de precios, ya sea para una evaluación crítica de vinos, un picnic o una cena. Hay una serie para cada amante del vino.

EN RIEDEL, EL CONTENIDO DETERMINA LA FORMA

La cristalería perfectamente diseñada realza el aroma y el sabor de todas las bebidas aromáticas.

• A finales de la década de 1950, CLAUS J. RIEDEL fue la primera persona en la historia en introducir y desarrollar copas respetuosas con el vino.

• Las copas respetuosas con el vino traducen y transmiten E l aroma, el sabor, el equilibrio y el final de un vino.

• Basándose en este principio, RIEDEL introdujo el concepto de cristalería específica para uvas.

POR QUÉ IMPORTA LA FORMA

• Las copas constan de tres partes: el cuerpo, el tallo y la base.

• La altura del tallo y el ancho de la base son parte del diseño del vidrio (conocido como arquitectura).

• Las copas especificas para variedades de uva presentan cuerpos de vidrio cuidadosamente afinados que constan de tres variables forma, tamaño y diámetro.

• Las copas especificas para varietales de uva deben traducir el "menaje" del vino a los sentidos humanos.

EUROSELECCIÓ
WineTools

HAY 4 ESTACIONES EN EL VINO

1.Aroma: Las copas específicas para cada variedad de uva contribuyen a respetar y ensalzar la calidad e intensidad del aroma del vino.

2. Textura: Las copas específicas para cada la variedad de uva resaltan los diversos estilos de “sensación en boca” en el vino (ligero, cremoso, sedoso, aterciopelado).

3. Sabor: Las copas específicas para cada la variedad de uva crean una interacción equilibrada entre la fruta, mineralidad, acidez y componentes amargos de un vino.

4. Acabado: Las copas específicas para cada la variedad de uva ofrecen un acabado agradable, armonioso y un retrogusto duradero.

LA ARQUITECTURA DE LAS COPAS

Consta de tres partes: cuerpo – tallo – base.
El diseño (arquitectura o construcción) de una copa con tallo y pie debe asegurar que tamaño, alto y ancho estén en perfecta armonía. El tamaño del cuerpo debe ser proporcional a la altura del tallo y al ancho de la base. Respetar la proporción exacta entre estas dimensiones garantiza que la copa tenga las proporciones correctas y perfectas. Los "clásicos" de los tableros de mesa se componen utilizando la mágica "fórmula arquitectónica dorada". La primera arquitectura del vidrio, nacida alrededor de 1920, tomó la delantera, encabezada por tres arquitectos vieneses (Loos, Hoffmann, Ertl). Los diseños de CLAUS J. RIEDEL de finales de los años 50, restablecieron y retomaron este concepto, que combinado con la influencia de los clásicos franceses e irlandeses dieron como resultado copas con esta “construcción” tan estéticamente agradable a la vista.

SERVIR PARA MAXIMIZAR EL DISFRUTE

• Limpieza de la cristalería: Sirva las bebidas únicamente en vasos brillantes, limpios e inoloros.

• Temperatura de servicio: No enfríe demasiado los vinos blancos y espumosos; sirva vinos tintos por debajo de la temperatura ambiente.

• Porciones por copa: Sirva un máximo de 100 a 125 ml. Nunca sirva demasiada cantidad de bebida en la copa.

• El amplio y elegante volumen de la copa ofrece a los grandes vinos espacio para respirar y expresar sus matices.

SELECCIÓN DE LA COPA RIEDEL ADECUADA

RIEDEL ofrece la opción de copas 'específicas para cada variedad', para amantes del vino y o copas 'wine friendly', para usos informales. Al elegir una copa RIEDEL específica para una variedad de uva concreta, tenga en cuenta que esta copa está diseñada para dicha variedad.

Una copa RIEDEL específica para cada variedad de uva es una herramienta muy útil para disfrutar el vino, con una forma que se adapta a sus necesidades.

Visite nuestra Guía de copas de vino en RIEDEL.COM para identificar la copa adecuada para su vino.



Shiraz | Cabernet | Pinot Noir | Sauvigon Blanc | Riesling | Oaked Chardonnay

EUROSELECCIÓ
WineTools

¿HAY UNA COPA PARA TODOS MIS VINOS?

Las formas más versátiles para vinos tintos y blancos se encuentran en la Colección RIEDEL Wine Friendly y la Colección GRAPE@RIEDEL. Sin embargo, es importante recordar que la forma de la copa sí importa para lograr la máxima intensidad y el disfrute global del vino.



¿UN TAMAÑO PARA TODOS? ¿QUÉ PUEDE APORTAR CADA FORMA? ¿UNA EXPERIENCIA ÚNICA PARA MI VINO?

• Una única copa no es ideal para todos los estilos de vino; el bouquet, el sabor, el equilibrio de un vino y el post-gusto se ven afectados por la forma de la copa que se consume. Un vino mostrará características completamente diferentes cuando se sirve en diferentes copas.

·Estas diferencias pueden ser tan grandes, que cuando se sirve el mismo vino en varias copas diferentes, incluso los expertos en cata de vino creen que están catando tantos vinos diferentes como copas.

·RIEDEL ha creado formas que realzan específicamente el sabor de un vino, su armonía y resaltan sus características únicas.

·Las variedades de uva llevan en su ADN perfiles de sabor inconfundibles, lo que justifica la correcta y cuidada elección de una copa.



Dos contribuyentes al sabor: los vinos blancos florales

El aroma y el sabor están dominados por el mosto de uva fermentado y el sabor de la levadura.

RIESLING GRAND CRU

380 cc



Tres contribuyentes al sabor: vinos blancos envejecidos en roble

El aroma y el sabor están dominados por el mosto de uva fermentado, el sabor de la levadura y la influencia del roble (fermentación maloláctica que aporta suaves sabores de madera combinados con envejecimiento y aireación).

MONTRACHET/CHARDONNAY

520 cc



Cuatro contribuyentes al sabor: vinos tintos envejecidos en roble

El aroma y el sabor están dominados por el mosto de uva fermentado, el sabor de la levadura, la maceración (fermentación de la piel en contacto con el mosto) y la influencia del roble (fermentación maloláctica que aporta suaves sabores de la madera combinado con envejecimiento y aireación).

CABERNET

860 cc

SÍGUENOS EN INSTAGRAM
CONÉCTATE, SÍGUELO Y ÁMALO

@euroselecciowinetools

@riedelpartner_spain

EUROSELECCIÓ
WineTools

POR QUÉ DEBO UTILIZAR UN DECANTADOR? ¿CÓMO MEJORARÁ LA DECANTACIÓN EN LA DEGUSTACIÓN EL VINO?

Hay dos motivos por los que decantamos los vinos:

1. Se decanta un vino añejo para separarlo de su sedimento.

2. Se decanta un vino más joven para aumentar la aireación, revelar más complejidad y abrir aromas y sabores.

·Para disfrutar plenamente de los vinos jóvenes (hasta 10 años tanto para tintos como para blancos) considere abrirlos entre 8 y 12 horas antes de su consumo para favorecer su aireación, o decantar el vino, ya que esta práctica acorta el proceso de aireación.

• El principal elemento de conservación del vino es el dióxido de carbono, que se integra al vino durante la primera fermentación, denominada fermentación alcohólica

• La decantación reduce la cantidad de dióxido de carbono y "madura" el vino, permitiendo que se desarrolle el bouquet más rápidamente.

• En boca, el vino decantado expresa niveles más elevados de fruta en los vinos tintos, tiende a integrare y a suavizar la tanicidad.

•Al decantar vinos jóvenes, gire la botella directamente en el decantador y déjelo deslizar en el decantador para maximizar la aireación.

• Al decantar el sedimento o posos de un vino añejo, vierta lentamente el vino en el decantador sin permitir que ningún sedimento pase al decantador.

• Pruebe el siguiente ejercicio: En copas iguales, decante la mitad de la botella y sirva la otra mitad directamente de la botella. Saque su propia conclusión.

CHRISTIAN MOUEIX, PRESIDENTE DE LA CASA NÉGOCIANT ÉTABLISSEMENTS JEAN-PIERRE MOUEIX:

"Prefiero decantar los vinos, tanto jóvenes como añejos. Es una señal de respeto hacia los vinos añejos y una señal de confianza hacia los vinos jóvenes. Decantar los vinos añejos, unos momentos antes de servirlos, ayuda a garantizar que la claridad y el brillo de los vinos no se vean afectadas por ningún depósito que pueda haberse desarrollado con el tiempo. Decantar los vinos jóvenes varias horas antes de servirlos le da al vino la oportunidad de florecer y alcanzar una etapa de desarrollo que normalmente requiere años de envejecimiento".


CRISTAL SOPLADO EN HORNO


HECHO A MANO


CUERPO


TALLO


BASE


IDENTIFICACIÓN HECHA A MANO

EUROSELECCIÓ
WineTools

INSTRUCCIONES

Cristalería apta para el lavavajillas

·Apta para lavavajillas durante más de 1000 ciclos

Cuidando tu cristal Riedel

- Cristalería apta para lavavajillas.
- Si está disponible, utilice una rejilla para copas.
- Para evitar rasguños: evite el contacto del vidrio con otro vidrio o metal.
- ·Para evitar manchas: utilice agua blanda (bajo contenido en minerales)
- Para retirar las manchas : utilice vinagre blanco

Paño de microfibra para repasar

- Lave a temperatura de ebullición (para eliminar las bacterias) con jabón sin olor.
- Cuando se realiza el lavado a máquina garantice una temperatura mínima de 60°C
- Nunca use suavizante al lavar su paño de microfibra para repasar (evita la película de grasa en la superficie)

Si se lava a mano

- Lave la copa con agua tibia (use detergente y enjuague la copa con cuidado)
- Repaso de la copa: Utilice dos paños de repaso, nunca sujete la copa por la base para repasar
- Almacenamiento: Evite el almacenamiento de copas en armarios de cocina que puedan tener aromas fuertes que se trasmiten a las copas

Para un resultado perfecto



1. Lavar con agua tibia, no es necesario utilizar detergente.
2. Colóquelo sobre un trapo limpio para que escurra por un momento.
3. Para obtener más brillo, aplique vapor procedente de agua hirviendo
4. Para repasar utilice paños de microfibra
5. Sostenga la copa por la base y deslice suavemente el paño
6. Use una mano para sostener lla copa y repase con la otra mano
7. NUNCA gire la base y el cuerpo
8. Resultado perfecto

PRECAUCIÓN: ¡Una copa RIEDEL es una herramienta de vino específica para varietales de uva! Esta concepción funciona mejor con vinos elaborados con uvas específicas. Lea las instrucciones a continuación para garantizar el máximo disfrute. RIEDEL tras décadas de investigación, llega junto con los expertos en vino del mundo que el disfrute del aroma, sabor, textura y acabado de un vino se maximiza utilizando la "HERRAMIENTA PARA EL VINO" adecuada

Reglas al manipular copas

1

LLENAR EL VASO O LA COPA

No vierta demasiado líquido. asegurará el máximo desarrollo del bouquet del vino y también proporcionará un entorno más elegante en
la mesa.

2

SOSTENER EL VASO O LA COPA

El vaso o la copa, correctamente rellenada siempre debe sujetarse por el pie y no por el cuerpo.

3

GIRO DE LA COPA

Girar con cuidado la copa permite la entrada de oxígeno en el vino aumentando su superficie y ayuda a liberar los matices del vino.

4

POR QUÉ Y CÓMO DECANTAR LOS VINOS

Decantar u n vino significa pasarlo de su botella a una jarra o garrafa antes de beberlo. Durante el almacenamiento o el envejecimiento, el vino puede desarrollar un depósito sólido o sedimento en el fondo de la botella. La decantación es una forma sencilla de separar el sedimento del vino. También ayuda a que el vino respire, ya que un mayor diámetro de la superficie de contacto permite que llegue más oxígeno al vino que si estuviera en la botella.

5

TEMPERATURA DEL VINO

Antes de decantar o servir el vino, guárdelo a temperaturas adecuadas (vino tinto entre 15 y 17 °C, vinos blancos entre 10 y 12 °C). Una temperatura de servicio adecuada mejora la calidad del vino permitiendo que desarrolle plenamente sus aromas y sabores característicos.

RIEDEL

THE WINE GLASS COMPANY

RIEDEL es una empresa familiar con 300 años de antigüedad reconocida por la creación y el desarrollo de copas específicas para cada variedad de uva. RIEDEL fue pionera en la historia en demostrar que el sabor y el aroma de una bebida se ven afectados por la forma de la copa en la que se consume, y ha sido reconocida por sus revolucionarios diseños ideados para el disfrute de bebidas alcohólicas y de otras tipologías.

Fundada en 1756 y pionera en la producción de copas específicas para cada variedad de uva desde 1958, RIEDEL se ha convertido en la marca preferida por los expertos en vino, los especialistas en bebidas, los profesionales de la hostelería y los consumidores de todo el mundo.

RIEDEL se distribuye en todo el mundo y se puede encontrar en todos los establecimientos referentes de hostelería y en las mejores tiendas especializadas en bebidas y su servicio.

Exclusive Importer

EUROSELECCIÓ

WineTools

sac@euroseleccio.com
+34 938 90 43 53
euroseleccio.com