



Grace.



# RONA GLASSWORKS NOVELTIES 2015

ESTE AÑO RONA HA INCORPORADO DIVERSAS NOVEDADES A SU YA EXTENSA COLECCIÓN DE PIEZAS FABRICADAS A MÁQUINA, A MANO Y TAMBIÉN EN LAS DECORADAS.

## Grace

Esta copas con ideales para todo aquel que quiera recibir a sus amigos y disfrutar de los mejores vinos de todo el mundo. La capacidad de cada copa es la siguiente: vino 580 y 920 ml, Bordeaux 950 ml y flauta 280 ml. Todas vienen empaquetadas en conjuntos de 2, lo que las convierte en el regalo perfecto combinándola con una botella de tu vino favorito. Esta colección es muy apreciada por sommeliers y enólogos gracias a su consistencia, sus formas clásicas y su moderno diseño, que mejora el bouquet y el cuerpo de los diferentes vinos. La espectacular copa alargada con una altura de 20 cm refuerza el desarrollo de los aromas de los vinos.

## Copas para whisky y licores

Da igual que tu whisky preferido sea un de malta, escocés mezclado, canadiense de cebada, irlandés triple destilado o Bourbon de Kentucky, porque en **Rona** encontrarás la copa ideal para acompañarlo. De la misma manera, si tus preferencias se decantan por el frío sake japonés, ron cubano o caribeño, vodka ruso, licores o coñac, **Rona** tiene el recipiente idóneo para ti. Las atractivas copas de **Rona**, de máxima calidad y de cristal tallado harán que puedas disfrutar aún más de los excepcionales whiskys y licores de todo el mundo.

## Copas para cócteles

En el amplio repertorio de copas de **Rona** podrás encontrar con total seguridad la copa cóctel de cóctel idónea para cada una de tus necesidades. Tanto si te gusta recibir a tus invitados en casa o en el exterior, **Rona** pone a tu disposición el recipiente más adecuado para presentar cualquier cóctel, licores y bebidas combinadas con o sin alcohol. Tan solo tienes que elegir para poder disfrutar de estos preciados momentos con tus amigos. Conseguirás preparar las mezclas más populares de todo el mundo con los recipientes de **Rona**. No hay mejor manera de empezar la fiesta que sirviendo los cócteles con cristalerías de **Rona**.

## Grace

Range of specially designed over - sized wine glasses, almost resembling revival of the „giant snifters of old times“. These glasses are lovely ones for every one who wants to entertain with their friends and enjoy the best wines of the world. The 4 sizes are the following - wine 580 ml + 920 ml, Bordeaux 950ml, flute 280 ml. All are coming packed in Sets/2, thus making a perfect gift together with the bottle of your preferred wine. Appreciated namely by the sommeliers and winemakers for its consistency of classical shaping and modern design to enhance the bouquet and body of different wines. Elongated impressive stemware overall height of 28 cm supports the development of aromas of each wine.

## Whiskey and spirits selection

Whether your preferred whiskey is a single malt, a blended scotch, Canadian rye, Irish triple distilled or Kentucky bourbon, **Rona** has the companion glass for you. Likewise if your preference is for Japanese chilled sake, Cuban light or Caribbean dark rum, Russian vodka or various sweet liqueurs or cognac, **Rona** have the right choice of glass ready for you. **Rona's** superior quality, fine, cold cut rimmed glasses will enhance your enjoyment of the exceptional whiskeys and spirits of the world.

## Cocktail glass selection

**Rona's** extensive portfolio of glasses offers you easy guide to all your cocktails entertaining needs. If you like to entertain at home or outdoors with the friends, **Rona** have the right vessels ready for you, suitable for all mixed cocktails, spirits and/or non-alcohol based mixed drinks. Just select and simple indulge the cherished moments with your friends. Earn how to make mixed drinks that are popular worldwide in **Rona** glassware. There is no better way to get the party started than with the festive mixed cocktails served in **Rona's** glassware.



## Receta GIN TONIC tradicional

El *Gin Tonic* es uno de los cócteles más conocidos y consumidos en todo el mundo cuya receta tradicional parte de la combinación de ginebra y tónica. A partir de esos ingredientes, se le pueden ir incorporando otros para darles un toque de sabor diferente, como la lima, las fresas, el pepino y otras más novedosas como la canela o el regaliz.

### Ingredientes:

- Ginebra
- Tónica
- Hielo
- Piel de limón o lima

### Preparación:

Para empezar llenamos el vaso con el hielo, y removemos para enfriar el cristal, y después sacamos el hielo. A continuación echamos la ginebra al gusto, normalmente un tercio del vaso aproximadamente. Volvemos a echar el hielo en el vaso, y completamos con la tónica hasta llenar el vaso al completo. La tónica se debe agregar poco a poco, a ser posible vertiéndola en una cucharilla de cóctel, para que no pierda demasiadas burbujas.

Añadimos una fina lámina de piel de limón o lima, al gusto de cada uno. Procurar siempre lavar muy bien la piel con abundante agua antes de pelarla para eliminar toda la suciedad que pueda tener. E sabor ácido de la lima le da un toque de sabor exquisito. Y ya tenemos listo un *Gin Tonic* tradicional, ideal para tomar después de comer, gracias a que es un estupendo digestivo.