

# ETIKETA

# PRO





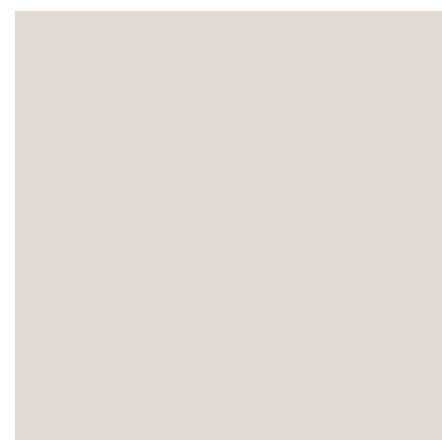
# KONCEPT

Návrh etikety na whiskey pro společnost Corston & William.

Snažila jsem se vytvořit jednoduchou a elegantní etiketu, skládající se pouze z podlouhlého obdélníku se zakulacenými rohy na jedné straně a s půlkruhem na druhém konci. Jako materiál by byl použit textovaný papír.

V rámci designu jsem zahrнула také tubus pro samotnou whiskey, na kterém jsem použila stejné logo. Text jsem rozmístila tak, aby působil příjemně při čtení. Pro vytvoření esteticky působivého dojmu jsem zvolila negativní barvy, a to i pro samotný tubus, který je z vnitřní strany barevný.

# BAREVNOST



R = 225  
G = 218  
B = 212



R = 101  
G = 111  
B = 102



R = 52  
G = 37  
B = 75



R = 121  
G = 57  
B = 30

# FONT

The Seasons

AÁÄBCČDĎEÉFGHCHIÍJKL  
LMNŇOÓÔPQRŔSŠTŤUÚV  
WXYÝZŽ  
aáäbcčddeéefghchiijklmnño  
óôpqrŕsštŭúvwxyýzž  
1234567890

Avenir Medium

AÁÄBCČDĎEÉFGHCHIÍJKLĹ  
MNŇOÓÔPQRŔSŠTŤUÚVWX  
YÝZŽ  
aáäbcčddeéefghchiijklmnñoóô  
pqrŕsštŭúvwxyýzž  
1234567890

P22 Cezanne PRO

AÁÄBCČDĎEÉFGHCHIÍJKL  
LMNŇOÓÔPQRŔSŠTŤUÚV  
WXYÝZŽ  
aáäbcčddeéefghchiijklmnñoóôpqrŕsštŭúvwxyýzž  
1234567890



# ETIKETA



 **S I N G L E**  
**• M A L T •**  
**W H I S K Y**  
nebarveno nefiltrované  
*René Škála*  
master destiler  
51% vol. **5 Y.O.** 500ml

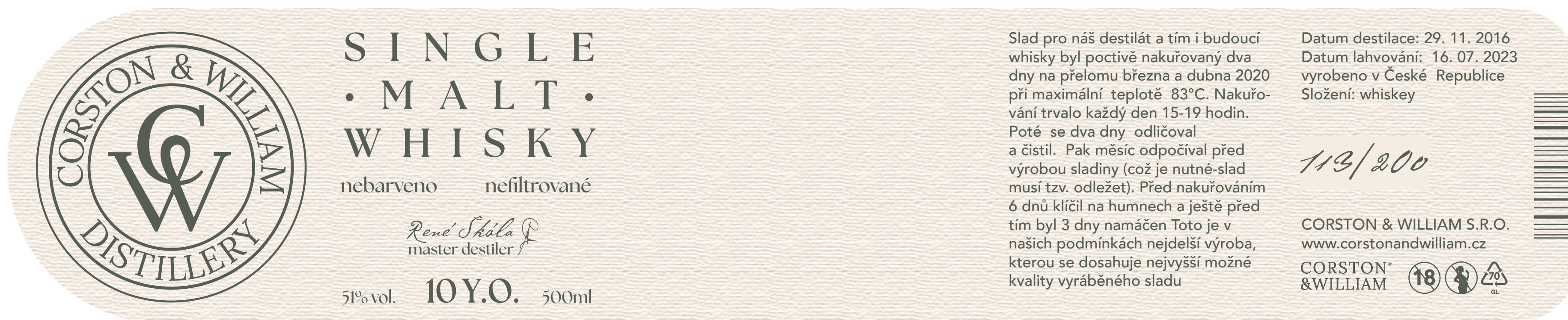
Slad pro náš destilát a tím i budoucí whisky byl poctivě nakuřovaný dva dny na přelomu března a dubna 2020 při maximální teplotě 83°C. Nakuřování trvalo každý den 15-19 hodin. Poté se dva dny odličoval a čistil. Pak měsíc odpočíval před výrobou sladiny (což je nutné-slاد musí tzv. odležet). Před nakuřováním 6 dnů klíčil na humnech a ještě před tím byl 3 dny namáčen Toto je v našich podmínkách nejdelší výroba, kterou se dosahuje nejvyšší možné kvality vyráběného sladu


Datum destilace: 29. 11. 2016  
Datum lahvování: 16. 07. 2023  
vyrobena v České Republice  
Složení: whiskey

113/200

CORSTON & WILLIAM S.R.O.  
www.corstonandwilliam.cz

CORSTON & WILLIAM  





 **S I N G L E**  
**• M A L T •**  
**W H I S K Y**  
nebarveno nefiltrované  
*René Škála*  
master destiler  
51% vol. **10 Y.O.** 500ml

Slad pro náš destilát a tím i budoucí whisky byl poctivě nakuřovaný dva dny na přelomu března a dubna 2020 při maximální teplotě 83°C. Nakuřování trvalo každý den 15-19 hodin. Poté se dva dny odličoval a čistil. Pak měsíc odpočíval před výrobou sladiny (což je nutné-slاد musí tzv. odležet). Před nakuřováním 6 dnů klíčil na humnech a ještě před tím byl 3 dny namáčen Toto je v našich podmínkách nejdelší výroba, kterou se dosahuje nejvyšší možné kvality vyráběného sladu

Datum destilace: 29. 11. 2016  
Datum lahvování: 16. 07. 2023  
vyrobena v České Republice  
Složení: whiskey

113/200

CORSTON & WILLIAM S.R.O.  
www.corstonandwilliam.cz

CORSTON & WILLIAM  

4/10



# ETIKETA/SPECIALY/

**SLIVOVICE**  
nebarveno nefiltrované  
*René Škála*  
master destiler  
51% vol. **5 Y.O.** 500ml

Slad pro náš destilát a tím i budoucí whisky byl poctivě nakuřovaný dva dny na přelomu března a dubna 2020 při maximální teplotě 83°C. Nakuřování trvalo každý den 15-19 hodin. Poté se dva dny odličoval a čistil. Pak měsíc odpočíval před výrobou sladiny (což je nutné-slad musí tzv. odležet). Před nakuřováním 6 dnů klíčil na humnech a ještě před tím byl 3 dny namáčen Toto je v našich podmínkách nejdelší výroba, kterou se dosahuje nejvyšší možné kvality vyráběného sladu

Datum destilace: 29. 11. 2016  
Datum lahování: 16. 07. 2023  
vyrobena v České Republice  
Složení: whiskey

113/200

CORSTON & WILLIAM S.R.O.  
www.corstonandwilliam.cz  
CORSTON & WILLIAM 18 20 GL

**HRUŠKOVICE**  
nebarveno nefiltrované  
*René Škála*  
master destiler  
51% vol. **5 Y.O.** 500ml

Slad pro náš destilát a tím i budoucí whisky byl poctivě nakuřovaný dva dny na přelomu března a dubna 2020 při maximální teplotě 83°C. Nakuřování trvalo každý den 15-19 hodin. Poté se dva dny odličoval a čistil. Pak měsíc odpočíval před výrobou sladiny (což je nutné-slad musí tzv. odležet). Před nakuřováním 6 dnů klíčil na humnech a ještě před tím byl 3 dny namáčen Toto je v našich podmínkách nejdelší výroba, kterou se dosahuje nejvyšší možné kvality vyráběného sladu

Datum destilace: 29. 11. 2016  
Datum lahování: 16. 07. 2023  
vyrobena v České Republice  
Složení: whiskey

113/200

CORSTON & WILLIAM S.R.O.  
www.corstonandwilliam.cz  
CORSTON & WILLIAM 18 20 GL

5/10



# TUBUS



SINGLE  
• MALT •  
WHISKY

nebarveno nefiltrované

*René Škála*  
master distiller

51% vol. 5Y.O. 500ml

## CORSTON & WILLIAM

Pro výrobu sladu je použit ječmen odrůdy Laudis 550, což je aktuálně jedna z nepoužívanějších odrůd jarního dvouřadého sladovnického ječmene, schváleného pro výrobu piva s ochrannou známkou České pivo. Základ výroby piva a whisky má tedy mnohé společné.

Ječmen pochází z velmi osvědčené ječmenářské mikrooblasti Osoblažsko, nedaleko od Bruntálu, kde se v místní sladovně pod vedením jejího ředitele Ing. Pavla Vavříka, narodil.

Slad byl nakuřovaný borkovanou rašelinou a pochází z naleziště u Hory Svatého Sebestiána – což je místo, kde se rašelina těžila na začátku výroby prvních českých whisky. Borkovaná rašelina ale není těžena ručně speciálním ryčím, jako dříve, ale speciálním strojem. Borkovaná rašelina od hory Sv. Sebestiána hoří úplně jinak než standardní rašelina drcená, z naleziště Světlík. Dle informací od dodavatele jsou obě rašeliny totožné co do složení i stáří, ale vzhled, struktura i složení obou rašelin jsou diametrálně odlišné. Stejně je to při hoření rašeliny - množství a charakter vzniklého kouře a i slad má z každé rašeliny zcela jinou intenzitu a charakter kouřového aroma. Borky přes zimu přirozeně prosychají a to velmi ovlivňuje jejich hoření.

www.corstonandwilliam.cz  
+420 702 181 801  
DSKALA.SIG@GMAIL.COM



SINGLE  
• MALT •  
WHISKY

nebarveno nefiltrované

*René Škála*  
master distiller

51% vol. 5Y.O. 500ml

## CORSTON & WILLIAM

Pro výrobu sladu je použit ječmen odrůdy Laudis 550, což je aktuálně jedna z nepoužívanějších odrůd jarního dvouřadého sladovnického ječmene, schváleného pro výrobu piva s ochrannou známkou České pivo. Základ výroby piva a whisky má tedy mnohé společné.

Ječmen pochází z velmi osvědčené ječmenářské mikrooblasti Osoblažsko, nedaleko od Bruntálu, kde se v místní sladovně pod vedením jejího ředitele Ing. Pavla Vavříka, narodil.

Slad byl nakuřovaný borkovanou rašelinou a pochází z naleziště u Hory Svatého Sebestiána – což je místo, kde se rašelina těžila na začátku výroby prvních českých whisky. Borkovaná rašelina ale není těžena ručně speciálním ryčím, jako dříve, ale speciálním strojem. Borkovaná rašelina od hory Sv. Sebestiána hoří úplně jinak než standardní rašelina drcená, z naleziště Světlík. Dle informací od dodavatele jsou obě rašeliny totožné co do složení i stáří, ale vzhled, struktura i složení obou rašelin jsou diametrálně odlišné. Stejně je to při hoření rašeliny - množství a charakter vzniklého kouře a i slad má z každé rašeliny zcela jinou intenzitu a charakter kouřového aroma. Borky přes zimu přirozeně prosychají a to velmi ovlivňuje jejich hoření.

www.corstonandwilliam.cz  
+420 702 181 801  
DSKALA.SIG@GMAIL.COM



# 6/10

Agáta\_muselíková\_utb\_fmk\_ade\_2023/24



# TUBUS /SPECIALY/



HRUŠKOVICE

nebarveno    nefiltrované

*René Škála*  
master destiler

51% vol.    5Y.O.    500ml

CORSTON<sup>®</sup>  
& WILLIAM

Pro výrobu sladu je použit ječmen odrůdy Laudis 550, což je aktuálně jedna z nejpoužívanějších odrůd jarního dvouřadého sladovnického ječmene, schváleného pro výrobu piva s ochrannou známkou České pivo. Základ výroby piva a whisky má tedy mnohé společné...

Ječmen pochází z velmi osvědčené ječmenářské mikrooblasti Osoblažsko, nedaleko od Bruntálu, kde se v místní sladovně pod vedením jejího ředitele Ing. Pavla Vavříka, narodil.

Slad byl nakuřovaný borkovanou rašelinou a pochází z naleziště u Hory Svatého Šebestiána – což je místo, kde se rašelina těžila na začátku výroby prvních českých whisky. Borkovaná rašelina ale není těžena ručně speciálním rýčl, jako dříve, ale speciálním strojem. Borkovaná rašelina od hory Sv. Šebestiána hoří úplně jinak než standardní rašelina drcená, z naleziště Světlík. Dle informací od dodavatele jsou obě rašeliny totožné co do složení i stáří, ale vzhled, struktura i složení obou rašelin jsou diametrálně odlišné. Stejně je to při hoření rašeliny - množství a charakter vzniklého kouře a i slad má z každé rašeliny zcela jinou intenzitu a charakter kouřového aroma. Borky přes zimu přirozeně prosychají a to velmi ovlivňuje jejich hoření.

www.corstonandwilliam.cz  
+420 702 181 801  
DSKALA.SIG@GMAIL.COM



HRUŠKOVICE

nebarveno    nefiltrované

*René Škála*  
master destiler

51% vol.    5Y.O.    500ml

CORSTON<sup>®</sup>  
& WILLIAM

Pro výrobu sladu je použit ječmen odrůdy Laudis 550, což je aktuálně jedna z nejpoužívanějších odrůd jarního dvouřadého sladovnického ječmene, schváleného pro výrobu piva s ochrannou známkou České pivo. Základ výroby piva a whisky má tedy mnohé společné...

Ječmen pochází z velmi osvědčené ječmenářské mikrooblasti Osoblažsko, nedaleko od Bruntálu, kde se v místní sladovně pod vedením jejího ředitele Ing. Pavla Vavříka, narodil.

Slad byl nakuřovaný borkovanou rašelinou a pochází z naleziště u Hory Svatého Šebestiána – což je místo, kde se rašelina těžila na začátku výroby prvních českých whisky. Borkovaná rašelina ale není těžena ručně speciálním rýčl, jako dříve, ale speciálním strojem. Borkovaná rašelina od hory Sv. Šebestiána hoří úplně jinak než standardní rašelina drcená, z naleziště Světlík. Dle informací od dodavatele jsou obě rašeliny totožné co do složení i stáří, ale vzhled, struktura i složení obou rašelin jsou diametrálně odlišné. Stejně je to při hoření rašeliny - množství a charakter vzniklého kouře a i slad má z každé rašeliny zcela jinou intenzitu a charakter kouřového aroma. Borky přes zimu přirozeně prosychají a to velmi ovlivňuje jejich hoření.

www.corstonandwilliam.cz  
+420 702 181 801  
DSKALA.SIG@GMAIL.COM



# 7/10

Agáta\_muselíková\_utb\_fm\_k\_ade\_2023/24

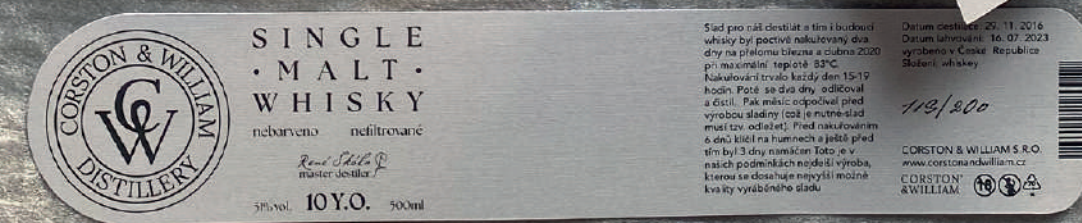
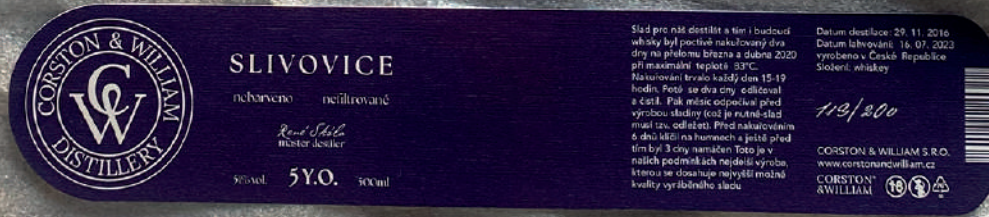




**8/10**

Agáta\_muselíková\_utb\_fm\_k\_ade\_2023/24





9/10

Agáta\_muselíková\_utb\_fm\_k\_ade\_2023/24





**10/10**

Agáta\_muselíková\_utb\_fm\_k\_ade\_2023/24