



PAGO DEL CIELO

PROPIEDAD DE LA FAMILIA TORRES

NOTA DE PRENSA

Nace Celeste Reserva 2014 de Pago del Cielo, un elegante tinto fino fiel a su origen

El enólogo Juan Ramón García, con el apoyo de Xavier Ausàs, firma este nuevo proyecto de la bodega de la Familia Torres en Ribera del Duero

Fompedraza, 20 de junio 2018. Pago del Cielo, la bodega en Ribera del Duero propiedad de la Familia Torres, lanza Celeste Reserva 2014, un elegante tinto fino que refleja la singularidad de su origen. Procede de viñedos cuidadosamente seleccionados, situados en las cotas más altas de esta región vinícola castellana, a unos 900 metros de altura, en la zona de Campo de Peñafiel y la localidad de Fompedraza (Valladolid), donde se asienta la bodega.

Son viñedos que se caracterizan por sus suelos calizos, que otorgan finura al vino, y una buena exposición y amplitud térmica, que favorecen la óptima maduración de la uva. Estos factores, combinados con una añada, la 2014, calificada de excelente por el consejo regulador de Ribera del Duero, han confluído en este nuevo proyecto vinícola de Juan Ramon García, al frente de la bodega Pago del Cielo desde 2005, que ha contado con el apoyo del reputado enólogo Xavier Ausàs. El resultado es un vino muy equilibrado e intensamente frutal, que exhibe gran elegancia y delicadeza.

El 2014 estuvo marcado por un invierno suave y un ciclo vegetativo con poca lluvia y fuertes inversiones térmicas que favorecieron una excelente maduración de la uva. Según Juan Ramón García: *“Fue una añada espectacular, de una calidad excepcional y una maduración muy equilibrada. En este vino, la naturaleza y el tiempo han hecho todo el trabajo, nuestra intervención ha sido mínima ya que buscábamos que fuera lo más fiel posible a su origen, con una expresión muy frutal y una madera muy bien integrada”*.

De producción limitada y numerada con poco más de 13.000 botellas, Celeste Reserva se elabora con suma delicadeza. Tras la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable, realiza la fermentación maloláctica y permanece durante dos meses sobre sus lías para luego envejecer durante 15 meses en barricas de roble francés y americano de 300 litros, y un mínimo de 21 meses en botella.

Celeste Reserva corona la gama de vinos de Pago del Cielo, que elabora también Celeste Crianza y Celeste Roble. La bodega aúna tradición y compromiso con la calidad de la Familia Torres con el trabajo, la pasión y el conocimiento técnico de un equipo liderado por Juan Ramón García, vinculado a la bodega desde hace más de doce años.

PVP tienda especializada: 30 €

Disponible en <https://shop.torres.es/es/celeste-reserva>

Isabel Veá · Directora de comunicación Familia Torres
Tel. 93 817 78 64 · 610 70 88 32 · ivea@torres.es · prensa@torres.es