 

BOLETÍN DE PRENSA

**Vinos El Cielo y Liverpool en alianza para catar Las Estrellas**

**Ciudad de México a 4 de octubre 2018** - El día de hoy se llevó a cabo una cata en el restaurante de Liverpool Polanco para presentar los vinos de alta gama de la línea *Estrellas* de la vinícola El Cielo y que Liverpool tendrá a la venta en tiendas de la Ciudad de México.

Vinícola El Cielo produce vinos blancos y tintos de excelente calidad en el corazón de la ruta del vino en el Valle de Guadalupe y continúa celebrando en el marco de su 5to Aniversario.

Los invitados así como los medios de comunicación fueron recibidos con una copa de Andrómeda 2016, 100% Chenin Blanc; un vino fresco y elegante ideal para tomar como aperitivo.

Ante la presencia de invitados y conocedores de vinos, el Sommelier de Liverpool Polanco, Fabro Hernández dio la bienvenida, agradeciendo cordialmente su presencia. A continuación presentó a Gustavo Ortega Joaquín, Fundador y Director General de El Cielo; a la Sommelier Georgina Estrada, Embajadora de El Cielo y al Sommelier Corporativo de Liverpool Elías Castro, quienes guiaron esta cata de vinos.

Los vinos fueron acompañados por ambigús preparados por el chef Héctor Carrillo Rojas, con elementos de Experiencia Gourmet Liverpool.

El primer vino que se cató fue Procyon 2012 a cargo de la Sommelier Gergina Estrada. Procyon es un maravilloso vino con un blend muy interesante: 85% Syrah y 15% Grenache con 22 meses en barrica nueva de roble francés y 20 meses en botella. Su color es rojo rubí y presenta aromas de frutas rojas y negras maduras en donde destacan la ciruela pasa, moras, cerezas e higo. Es un vino especiado por su aroma a tabaco, nuez moscada, canela y vainilla. En boca tiene un cuerpo medio alto y cumple la promesa olfativa. Es un vino de buena estructura, taninos potentes acompañados de un gran cuerpo y presencia alcohólica.

El segundo vino catado de alta gama fue Polaris 2012, llamado “La Estrella que guía el rumbo” y fue presentado y catado por el Sommelier Elías Castro. Polaris es un blend de 80% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc; típico vino estilo bordelés donde la uva Merlot es la protagonista. “Polaris es un vino Premium con una gran complejidad y potencia” comentó Castro. El vino tuvo un añejamiento de 24 meses en barrica nueva de roble francés y más de 36 meses en botella. El Sommelier Castro platicó sobre las características de este extraordinario vino. A la vista tiene un color cereza intenso con aromas a frutas negras compotadas como la ciruela pasa, el cassis y la grosella negra, así como elegantes aromas a café, chocolate y nuez. Destacan los finos aromas del Cabernet Franc y la tanicidad del Cabernet Sauvignon, otorgando un resultado sofisticado, elegante, con potencia y estructura, sin perder un gran equilibrio en boca. Polaris presenta un perfecto equilibrio entre acidez, cuerpo y alcohol.

A continuación, Gustavo Ortega Joaquín tuvo el placer de presentar el tercer vino a catar: Sirius 2012, vino potente, de gran carácter y perfectamente bien estructurado con 90% Nebbiolo y 10% Malbec. Empezó por hablar del color del vino describiéndolo de color rojo profundo y de intensidad alta, con una percepción de aromas de frutos rojos como zarzamora, ciruela, pasa y moras, con aromas a especias como pimienta negra y clavo con notas de tabaco. “Los taninos son elegantes y bien marcados, persistentes en boca”, comentó Gustavo Ortega. Este vino tiene una crianza de 22 meses en barricas nuevas de roble francés.

Todos los vinos son elaborados por el enólogo Jesús Rivera con métodos de vinificación naturales y tradicionales, incluyendo el uso de tecnología de vanguardia. Muestra de la calidad con la que trabaja el enólogo son los premios y reconocimientos que han recibido los productos a nivel nacional e internacional y que fortalecen la percepción de que lo “Hecho en México” está bien hecho y empieza a ser reconocido a nivel mundial.

Los invitados de la noche gozaron en esta ocasión de descuentos y meses sin intereses en la compra de dos o más botellas.

\*\*\*\*\*\*\*\*

***Acerca de Vinos El Cielo***

***\*Vinícola El Cielo*** *se localiza en el Valle de Guadalupe, en Ensenada, Baja California; la región vinícola más importante del país. Se construyó bajo la funcionalidad ecológica y la eficacia energética. En 2015 recibió el* ***reconocimiento*** *otorgado por el* ***Ayuntamiento de Ensenada*** *como la* ***Primera Empresa Eco Responsable****. Cuenta con el restaurant* ***Latitud “32*** *con un concepto gastronómico único: la fusión* ***Baja-Yucatán,*** *con espacios espectaculares tanto externos como en interiorismo, creado tanto para eventos corporativos, sociales, familiares como bodas. Se ofrecen recorridos en carreta entre los viñedos, así mismo en cava subterránea y además de contar con un nuevo y exclusivo Winery Resort.****Visite****:* [*www.vinoselcielo.com*](http://www.vinoselcielo.com)

***Acerca de Liverpool***

*Liverpool, líder en tiendas departamentales tiene presencia en toda la República Mexicana a través de 260 almacenes, incluyendo Suburbia, a los que incorporan también 27 centros comerciales en 15 estados del país y boutiques. Durante 170 años ha ofrecido la mayor cantidad de productos y servicios integrados de calidad; desde lo último en moda para la toda familia hasta asesoría en decoración de interiores, incluyendo alimentos y bebidas, hogar, tecnología y mucho más. Además, cuenta con el mejor programa en mesa de regalos. Liverpool es una de las mejores empresas para trabajar en México, reconocida por el Instituto Great Place to Work y emplea a más de 70,000 personas en toda la República Mexicana. Su compromiso es operar con la mayor eficiencia, crecimiento, innovación, prestigio, servicio, rentabilidad y adaptación a mercados específicos.*

*Sigue a Liverpool en* [*www.liverpool.com.mx*](http://www.liverpool.com.mx)*/ IG:* [*@liverpool\_mexico*](https://www.instagram.com/liverpool_mexico/) */ FB:*[*/liverpoolmexico*](https://www.facebook.com/liverpoolmexico) */ TW:* [*@liverpoolmexico*](https://twitter.com/liverpoolmexico)

*Consulta la sala de prensa de Liverpool en* [*https://www.elpuertodeliverpool.mx/sala-prensa/sala-prensa.html*](https://www.elpuertodeliverpool.mx/sala-prensa/sala-prensa.html)

***Contacto para medios:***

**Aurora López de Ortigosa**

*LAZOS RRPP*

Tels: 55 5255 3813/55 5254 0261

Cel: 55 5412 6005

Mail: [lazosrp@yahoo.com](mailto:lazosrp@yahoo.com)

**José Miguel Cerdio**

*Relaciones Públicas Liverpool*

[jmceridior@liverpool.com.mx](mailto:jmceridior@liverpool.com.mx)

**Jorge A. García**

*Weber Shandwick*

[jorge.garcia@webershandwick.com](mailto:jorge.garcia@webershandwick.com)

Tel. 4163.8602