

Navarra viste de rosa al Enofestival

La Denominación de Origen Navarra participa un año más en el festival que armoniza la música y la cultura del vino el 11 de abril en el Círculo de Bellas Artes de Madrid para ofrecer sus rosados al público joven.

04 de agosto de 2014.- La [Denominación de Origen Navarra](#) vuelve a involucrarse en el [Enofestival](#) que celebra su cuarta edición el 11 de abril en el **Círculo de Bellas Artes de Madrid**. Los vinos **rosados** volverán a seducir al público joven asistente a este festival de música que armoniza con la cultura del vino. En esta ocasión, estarán presentes 15 marcas de la Selección Vinos D.O. Navarra 2015 que podrán ser degustadas en la **enoBarra** con la que participa la Denominación con una imagen diferente y renovada. Como novedad, este año, el rosado será disfrutado sólo pero también acompañado para ser disfrutado con los cinco sentidos. Por primera vez, el mojito de rosado Navarra, **Mojirose** llega al Enofestival para refrescar los paladares más rockeros, tras la gran aceptación recogida en otros eventos organizados por la D.O. Navarra.

Además, para todos aquellos que quieran profundizar un poco más en el conocimiento del vino rosado Navarra y sobre todo en su versatilidad gastronómica, el Teatro Fernando de Rojas habilitado como el “**espacio de catas**” del Enofestival, acogerá a las **21,30 horas** la “**Wine And Cheese Experience**”. Se trata de una cata en la que se presentarán diferentes rosados Navarra en armonía con quesos [Roncal](#) e [Idiazábal](#).

El Enofestival trae en esta ocasión al escenario un versátil cartel con figuras como: Tulsa, Airbag, Ellos, Puma Pumku, The Free Fall Band, The WineMakers o Alex Casanova, entre otros.

Desde las 12 del mediodía y durante doce horas, la música en directo y el vino protagonizarán este festival cuya entrada puede adquirirse en **Ticketea** al precio de **27 euros** y que espera dar cita por lo menos a las 1.200 personas que asistieron el año pasado.

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra
Tel.: +34 948 01 30 45/679 43 13 08 Contacto – Itziar Inza iinza@intiasa.es
www.reynogourmet.com

