

La calle se viste de rosado Navarra

Pamplona acoge la segunda edición de La Calle en Rosa que se celebra del 29 al 31 de mayo en San Nicolás y Comedias.

25 de mayo de 2015.- La Calle en Rosa vuelve a Pamplona para promocionar los vinos rosados de la Denominación de Origen Navarra. El fin de semana del **29 al 31 de mayo**, la calle San Nicolás y Comedias de la ciudad se vestirán de color rosa como celebración de uno de los vinos que cuentan con más tradición en la región. Más de 30 bares ofrecerán una propuesta de vino rosado y pincho a un precio de 2,80 bares. A esta promoción se unen establecimientos de la calle Estafeta que acogió el año pasado la primera edición de este evento, que serán decorados en rosa y contarán con amenización musical en la calle.

Tras el éxito y la buena acogida que tuvo La Calle en Rosa en 2014, este año, la [Denominación de Origen Navarra](#) vuelve a ensalzar las bondades del rosado en este evento itinerante que tiñe de color rosa la ciudad. Las calles **San Nicolás y Comedias** serán el escenario de la verbena que inaugurará esta festividad. A las **19,30 horas**, tras el corte oficial de la cinta rosa, los asistentes podrán disfrutar de la música en la calle, actuaciones circenses y la animación necesarias para recrear un ambiente perfecto en el que disfrutar de los rosados D.O. Navarra.

La celebración continuará durante el fin de semana ya que las horas del aperitivo del 30 y 31 de mayo serán amenizadas por una "Brass Band" para brindar con los rosados Navarra que acompañarán a los pinchos que ofrecerán los bares participantes. San Nicolás y Comedias se teñirán de rosa con decoración con tales motivos, para disfrutar del lado rosado de la vida.

La Calle en Rosa es uno de los eventos diseñados y organizados por la Denominación de Origen Navarra cuyo objetivo principal es el de divulgar el conocimiento del vino rosado Navarra unido a los valores culturales que encierra y fomentar su consumo moderado. La fiesta cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Pamplona, la Asociación de Comerciantes del Casco Viejo y de la Cooperativa de Hostelería de Navarra como proveedor oficial.

*El **rosado Navarra** goza de una fama que traspasa las fronteras de la Denominación. Un prestigio fundamentado en la calidad creciente de los vinos que se obtienen, en todas las ocasiones, por el tradicional **método del sangrado** de mostos. Es decir, se hace con el primer mosto que se obtiene de*

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



las uvas, sin haberlas prensado, también llamado: mosto flor. Los vinos rosados D.O. Navarra se elaboran siempre al 100% con uva tinta, en su mayoría a partir de la uva de la variedad Garnacha.

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES EN PAMPLONA

Calle San Nicolás

Bar Castillo Javier
Bar Rest. La Chistera
Bar Rest. Baserri
Bar Iru
Bar Río
Bar Cocina Vasca
Bar La Mandarra de la Ramos
Bar Marrano
Bar Ultzama
Bar Otano
Bar Dom Lluís
Bar Cafetería Elizalde

Calle Comedias

Bar Burgalés
Bar Noe
Patio de Comedias
Bar La Comedia

Calle Estafeta

Mesón Pirineo
Sidrería Chez Belagua
Bar Erreteguia
Okapi Taberna
Bodegón Sarría
Bar Don Hilarión
Cervecería Estafeta
Bar Chez Evaristo
Bar Fitero
Bar La Granja
Taberna Cocotte
Casa Juanito
Bar El Chupinazo
Cervecería Txirrintxa
Café Niza
Bar Jaimolas

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

