

NOTA DE PRENSA

El Ayuntamiento ofrece más de 500 plazas para las catas de vino DO Navarra que se celebrarán los lunes, martes y miércoles de agosto en el edificio de Descalzos, 56

Los tiques se pueden adquirir en la Oficina de Turismo municipal a 6 euros a partir del jueves de la semana anterior a las catas

El Ayuntamiento de Pamplona ofrece este verano más de 500 plazas para las catas de vino que empiezan el próximo día 7 y que se celebrarán los lunes, martes y miércoles del mes de agosto en el edificio de la calle Descalzos, 56 (sobre el ascensor). Los tiques se pueden adquirir en la Oficina de Turismo del Ayuntamiento de Pamplona (Plaza Consistorial) en horario de lunes a domingo de 9 a 14 y de 15 a 20 horas. Se venden a partir del jueves de la semana anterior a la realización de las catas por lo que ya se pueden adquirir las entradas para las sesiones del 7, 8 y 9 de agosto. El precio es de seis euros por persona y día.

Como en años anteriores, las catas de caldos recogen un conjunto de cinco vinos con Denominación de Origen de Navarra que se maridarán con tres quesos, también con denominación de origen: uno D.O de Roncal y dos quesos de Idiazabal, en sus variedades ahumado y natural. En esta actividad colaboran el Consejo Regulador del Vino D.O de Navarra y Reyno Gourmet. La persona encargada de guiar las sesiones será el experto Migueltxo Goñi. Las 12 sesiones organizadas hasta el 30 de agosto comenzarán siempre a las 20 horas. Lo previsto es que cada una dure alrededor de 60 minutos.

Vinos y moscateles que se catan la próxima semana

Los vinos que se podrán catar el lunes 7 de agosto son de la Bodega Inurrieta (Blanco Orchidea 2016), Bodega Sada (Pago De Sada rosado 2016), Bodega Nekeas (Cepa por Cepa 2016), Bodega Chivite (Gran Feudo crianza 2014) y Bodega Pago de Cirsus (Moscatel 2008).

El martes día 8 las bodegas protagonistas serán Nekeas (El Rincón chardonnay 2016), Nuestra Señora del Romero (Malón de Echaide rosado 2016), Inurrieta (Inurrieta 400), Chivite (Gran Feudo crianza 2014) y Piedemonte (Moscatel 2014). Por último, el miércoles los caldos provendrán de las bodegas Sarriá (Sarriá blanco 2016), Ochoa (Calendas rosado 2016), Pago de Cirsus (Familia 2011), Chivite (Gran Feudo crianza 2014) y Ochoa (Moscatel 2015).



La segunda quincena de agosto a las catas de vino se unirán las de aceite de oliva virgen extra, que como en años anteriores también se realizarán en el edificio del ascensor de Descalzos con venta de tiques, a cinco euros, en la Oficina de Turismo de la Plaza Consistorial.

CATAS DE VINOS

- **Lugar:** Sala de exposiciones del edificio de los ascensores de la calle Descalzos
- **Horario:** de 20 a 21 horas, aproximadamente
- **Fechas catas vinos:** lunes, martes y miércoles
- **Precio:** catas de vino 6 euros. Tiques en la Oficina de Turismo de la Plaza Consistorial
- **Imparten:** Migueltxo Goñi
- **Día 7:** Bodegas Inurrieta (Blanco Orchidea 2016), Sada (Pago De Sada rosado 2016), Nekeas (Cepa por Cepa 2016), Chivite (Gran Feudo crianza 2014) y Pago de Cirsus (Moscatel 2008).
- **Día 8:** Bodegas Nekeas (El Rincón chardonnay 2016), Nuestra Señora del Romero (Malón de Echaide rosado 2016), Inurrieta (Inurrieta 400), Chivite (Gran Feudo crianza 2014) y Piedemonte (Moscatel 2014)
- **Día 9:** Bodegas Sarria (Sarria blanco 2016), Ochoa (Calendas rosado 2016), Pago de Cirsus (Familia 2011), Chivite (Gran Feudo crianza 2014) y Ochoa (Moscatel 2015)

Pamplona, 4 de agosto de 2017