



AZIMUT significa la direcció que el navegant pren mirant el seu destí. El destí AZIMUT és oferir als consumidors un producte ecològic de qualitat i de consum desenfadat. La ruta AZIMUT passa per comprar raïm a preus justos de viticultors conscients i elaborar-los al nostre celler.

BLANC

"...,delicat, paella, floral, tertúlia, platja,..."

Varietats: *Macabeu, Garnatxa Blanca, Xarel·lo i Malvasia de Sitges.*

Vinyes: raïm provinent de diferents zones del Penedès:

- *MARINA DEL GARRAF (costa): Macabeu i Malvasia de Sitges de la família Bartra (Masia la Serra).*
- *CONCA DEL RIU FOIX (zona central): Macabeu i Xarel·lo de l'Artur Freixedas (Finca Bellestar). Garnatxa Blanca i Xarel·lo de la família Colomer (finca Heretat del Castellot).*
- *COSTERS DEL MONTMELL (muntanya): Macabeu i Xarel·lo del Sebastià Pié.*

Celler: elaboració en celler propi amb el següent compromís de la família Suriol:

- *Fermentació natural amb els llevats propis del raïm.*
- *Cap tipus de filtració ni tractament.*
- *NO addició de cap químic a excepció de sulfurós en el moment d'embotellar a una dosis inferior a 30ppm.*

Criança: 3 mesos en cubs de formigó.

Producció aproximada: 50.000 ampolles anuals.

Temperatura de servei: 6-8°C.



Tots els productes AZIMUT són 100% Vegans (sense cap addició ni traça de producte animal), apte per celíacs i apte per diabètics (sense sucre afegit).

Tots els productes AZIMUT són 100% ecològics segons el Reglament Europeu CE 834/2007 certificat pel CCPAE (consell català de la producció agrària ecològica).