



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.



BRISAT

"..., gustós, especiat, fruita, rialles, bar,..."

Varietats: *Parellada, Sumoll Blanc, Garnatxa Blanca i Moscatell.*

Vinyes: raïm provinent de diferents zones del Penedès:

- **MARINA DEL GARRAF (costa):** *Moscatell i Garnatxa Blanca de la família Bartra (Masia la Serra).*
- **CONCA DEL RIU FOIX (zona central):** *Sumoll Blanc de l'Artur Freixedas (Finca Bellestar. Parellada de la família Guilamany (Finca Can Guineu).*
- **+500 (COSTERS DEL MONTMELL, muntanya):** *Parellada del Josep Martí de Mas Pla i del Kiko de Can Figueras. Moscatell de la Marta Puig (finca Gatalletes).*

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 cups de formigó.

Producció aproximada: 30.000 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).