



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.



## CAVA BRUT NATURE ROSAT

"..., refrescant, aperitiu, atractiu, amics, festa,..."

**Varietats:** Garnatxa Negre, Monastrell i Xarel·lo Vermell.

**Vinyes:** raïm provinent de diferents zones del Penedès:

- *MARINA DEL GARRAF (costa): Garnatxa Negre i Xarel·lo Vermell de la família Bartra (Masia la Serra).*
- *CONCA DEL RIU FOIX (zona central): Monastrell de la família Guilamany (finca Can Guineu) i Xarel·lo del Quim Mallofré.*
- *COSTERS DEL MONTMELL (zona muntanyosa a l'oest): Xarel·lo Vermell del Sebastià Pié.*

**Elaboració:** mètode tradicional ("champenoise methode")

**Desgorjat:** en el moment de la comanda. Imprès a la contra.

**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:** més de 9 mesos a l'ampolla.

**Producció aproximada:** 25.000 ampolles anuals.

**Temperatura de servei:** 6-8°C.

**Brut Nature:** Sense sucres afegits.



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

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