



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

"..., cruixent, tapes, alegre, àpats, sempre,..."

Varietats: Macabeu, Xarel·lo i Parellada.

Vinyes: raïm provinent de diferents zones del Penedès:

- **MARINA DEL GARRAF** (costa): Macabeu i Xarel·lo de la família Bartra (Masia la Serra).
- **CONCA DEL RIU FOIX** (zona central): Macabeu i Xarel·lo de l'Artur Freixedas. Xarel·lo del Quim Mallofré. Parellada de la família Colomer (finca Heretat del Castellot).
- **COSTERS DEL MONTMELL** (muntanya): Parellada de la família Puig (finca Gatalletes). Xarel·lo 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 físic.
- 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: 100.000 ampolles anuals.

Temperatura de servei: 6-8°C.

Brut Nature: completament sec, sense sucre afegit.



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).