



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.



NEGRE

"..., vivaç, brasa, golós, família, fonda,..."

Varietats: *Ull de Llebre (clon local de la varietal Tempranillo), Garnatxa Negra, Monastrell i Carinyena.*

Vinyes: raïm provinent de diferents zones del Penedès:

- **MARINA DEL GARRAF (costa):** *Garnatxa negra i Carinyena de la família Bartra (Masia la Serra).*
- **CONCA DEL RIU FOIX (zona central):** *Ull de Llebre i Monastrell de la família Colomer (finca Heretat del Castellot). Carinyena de la família Planas.*
- **COSTERS DEL MONTMELL (muntanya):** *Ull de Llebre de la família 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: 12 mesos en cups de formigó.

Producció aproximada: 50.000 ampolles anuals.

Temperatura de servei: 14-16°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).