enlaire VINS

CELLER DE COSTERS



Fa més de quatre-cents anys que s'aguanta dreta i algunes vinyes admiren com de ben arrelada està. Cal Gori acull ara una nova família que, per explicar aquest lloc al món, decideix ajuntar les coses que els representen amb les d'aquells que ja no hi són.
Enlaire Vins és només un nou capítol de la història del mas. Passat, present i futur coexistint en una única i mateixa parcel·la.

Nom: Agulles de plata

Anyada: 2022

Producció: 1295 ampolles

Varietat: monastrell (53%) i garnatxa negra (47%)

Origen: Raïm obtingut exclusivament de la vinya del Sisquet, plantada l'any 2010 sobre portaempelt 110 Richter, en un marc de plantació de 2.20 x 1.00 metres i ceps conduïts en royat simple. L'orientació de la vinya és sud-oest, en sòl argilo-calcari i té una altitud mitjana de 350 metres sobre el nivell del mar.

Treball Vitícola: A les vinyes no s'apliquen productes de síntesi química i es realitzen les tasques el més manualment possible. Es treballa amb coberta vegetal espontània, per tal d'afavorir el màxim la biodiversitat del sòl. Disposem de la certificació ecològica dels nostres conreus, atorgada pel CCPAE.

Vinificació: Raïm collit i seleccionat manualment en caixes d'aproximadament 17 kg els dies 9 (garnatxa negra) i 16 d'agost de 2022. La garnatxa es desrapa i es deixa amb contacte amb les pells durant 6 dies i el monastrell es premsa directament. Fermentació amb llevats indígenes i embotellat, segons mètode ancestral en la primera fermentació, el dia 28 d'agost de 2022, quan la concentració de sucres està a 20 g/L.
Al llarg de tot el procés de vinificació, no s'ha afegit cap additiu enològic (a excepció d'una petita dosi de sulfurós) ni s'ha filtrat mecànicament el vi.

Criança: Mínim de 36 mesos en rima.

Analítica:

Grau alcohòlic: 11.06 %vol
Acidesa total (en àcid tartàric): 6.2 g/l
Acidesa volàtil: 0.19 g/l
Sucres residuals: <0.5 g/l
SO_2 lliure: <7 mg/l
SO_2 total: 12 mg/l