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: 7mm Mauser

Anyada: 2022

Producció: 1168 ampolles

Varietat: 100 % xarel·lo

Origen: Raïm obtingut de la vinya del Jan, plantada l'any 1939 sobre portaempelt 41 B i ceps en vas, en orientació nord-est en un sòl argilo-calcari molt ric en fòssils. I la vinya del Barber, plantada l'any 1939 sobre portaempelt rupestris de lot i ceps en vas.

Treball Vitícola: A les vinyes no s'apliquen productes de síntesi química i es realitzen les tasques el més manualment possible. Disposem de la certificació ecològica dels nostres conreus, atorgada pel CCPAE.

Vinificació: Raïm collit i seleccionat manualment en caixes d'aproximadament 17 kg el dia 29 d'agost de 2022.
Desrapat, trepitjat i premsat suau en premsa vertical obtenint un rendiment d'un 60%. Desfangat en 48h i fermentació amb els llevats indígenes.
Embotellat, segons mètode ancestral en la primera fermentació, el dia 13 de setembre de 2022.
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.

Embotellat: 13 de setembre de 2022

Analítica:

Grau alcohòlic: 12.33 %vol
Acidesa total (en àcid tartàric): 5 g/l
Acidesa volàtil: 0.24 g/l
ph: 3.36

Sucres residuals: <0.8 g/l
SO_2 lliure: 8 +/- 3 mg/l
SO_2 total: 11 +/- 3 mg/l