



*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 coexistent en una única i mateixa parcel·la.*

<b>Nom:</b>	Arracades de la Mar								
<b>Anyada:</b>	2023								
<b>Producció:</b>	986 ampolles								
<b>Varietat:</b>	xarel·lo (44%), macabeu (40%), parellada (14%), garnatxa negra i carinyena (2%)								
<b>Origen:</b>	El raïm utilitzat en el vi prové de les vinyes de macabeu: Sota la Plana, Llúcia i Jan. Les vinyes de xarel·lo: Ramon i Jan. Les de parellada: Plana i Silet. I la garnatxa negra i la carinyena les hem collit de la vinya d'"Els Plans" (Maldà).								
<b>Treball Vitícola:</b>	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.								
<b>Vinificació:</b>	<p>Raïm collit i seleccionat manualment en caixes d'aproximadament 17 kg els dies 16 i 26 d'agost. El macabeu de "Sota la Plana" s'aixafa amb els peus, conservant pell i rapa en la fermentació durant 10 dies, mentre que el macabeu de la Llúcia i el Jan es desrapa. El dia 29 d'agost es cull el xarel·lo i es premsa directament. Entra a l'àmfora el dia 3 de setembre, conservant una part del raïm desrapat dins el recipient durant 6 mesos. Es fa el coupatge final el dia 7 de febrer de 2024.</p> <p>Al llarg de tot el procés de vinificació, no s'hi ha afegit cap additiu enològic a excepció d'una petita dosi de sulfurós abans de l'embotellat, i no s'hi ha realitzat cap filtrat mecànic.</p>								
<b>Criança:</b>	Vi taronja fermentat en àmfora de fang								
<b>Embotellat:</b>	19 de febrer de 2024								
<b>Analítica:</b>	<table><tr><td>Grau alcohòlic: 11.42 %vol</td><td>Sucres residuals: &lt;0.5 g/l</td></tr><tr><td>Acidesa total (en àcid tartàric): 5.00 g/l</td><td>SO<sub>2</sub> lliure: &lt;4 mg/l</td></tr><tr><td>Acidesa volàtil: 0.58 g/l</td><td>SO<sub>2</sub> total: &lt;4 mg/l</td></tr><tr><td>ph: 3.38</td><td></td></tr></table>	Grau alcohòlic: 11.42 %vol	Sucres residuals: <0.5 g/l	Acidesa total (en àcid tartàric): 5.00 g/l	SO <sub>2</sub> lliure: <4 mg/l	Acidesa volàtil: 0.58 g/l	SO <sub>2</sub> total: <4 mg/l	ph: 3.38	
Grau alcohòlic: 11.42 %vol	Sucres residuals: <0.5 g/l								
Acidesa total (en àcid tartàric): 5.00 g/l	SO <sub>2</sub> lliure: <4 mg/l								
Acidesa volàtil: 0.58 g/l	SO <sub>2</sub> total: <4 mg/l								
ph: 3.38									