



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.

| | | |
|--------------------------|--|--|
| Nom: | Auriculars d'en Lluís | |
| Anyada: | 2022 | |
| Producció: | 579 ampolles | |
| Varietat: | parellada (43%), xarel·lo (36%), macabeu (14%), carinyena i trepat (7%) | |
| Origen: | El raïm utilitzat en el vi prové de les vinyes: Peret Silet, Ferrer, Savall, Internacionals, Roure, Tires, Dalt Masia, Sota camí, Fox, Hort, Plana i la vinya de Maldà. | |
| 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 els dies 16 i 17 d'agost (macabeu) i 2 de setembre de 2022 (xarel·lo i parellada). El raïm es desrapa, trepitja i fermenta amb llevats indígenes i les seves pells. El macabeu es deixa amb fermentació pel·licular durant 6 dies i el xarel·lo i la parellada durant 4 dies. S'afegeix el most de carinyena i trepat el dia 20 de setembre. El vi acaba la fermentació i reposa en acer inoxidable fins a l'embotellat. 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. | |
| Criança: | Vi vermell sense criança | |
| Embotellat: | 12 d'abril de 2023 | |
| Analítica: | Grau alcohòlic: 12.15 %vol Acidesa total (en àcid tartàric): 4.5 g/l Acidesa volàtil: 0.59 g/l ph: 3.61 | Sucres residuals: <0.5 g/l SO ₂ lliure: 9 mg/l SO ₂ total: 12 mg/l |