



*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:** Encenedor de benzina

**Anyada:** 2021

**Producció:** 1552 ampolles

**Varietat:** 100 % xarel·lo

**Origen:** El raïm utilitzat en el vi prové de les vinyes: Savall, Tires, Sota Camí i Dalt de Tot.

**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:** El raïm es cull en dos dies diferents: la primera verema es realitza en caixes d'aproximadament 17 kg el dia 6 de setembre de 2021. El raïm es trepitja amb els peus i s'està durant 10 dies en contacte amb la rapa i les pells. La segona verema es fa el dia 10 de setembre de 2021 i es premsa directament. S'unifiquen els dos mostos el dia 15 de setembre i entren en bóta de castanyer de 1000L on hi fermenten durant tot un any.

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 blanc de criança: 12 mesos en bóta de 1000L de castanyer i 12 mesos en ampolla.

**Embotellat:** 12 d'abril de 2023

**Analítica:**  
Grau alcohòlic: 13.08 %vol  
Acidesa total (en àcid tartàric): 6.2 g/l  
Acidesa volàtil: 0.98 g/l  
ph: 3.20

Sucres residuals: <0.5 g/l  
SO<sub>2</sub> lliure: <7 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 10 mg/l