



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:	Estoig homeopàtic	
Anyada:	2021	
Producció:	1208 ampolles	
Varietat:	100% macabeu	
Origen:	Raïm obtingut exclusivament de la vinya del Jan, plantada l'any 1969 i 1981 sobre portaempelt 41 B, en un marc de plantació de 2.80 x 1.40 metres i ceps en vas. L'orientació de la vinya és nord-est, en un sòl argilo-calcari molt ric en fòssils.	
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 de 17 kg el dia 31 d'agost del 2021. Desrapat, lleugerament trepitjat i fermentació espontània amb els llevats indígenes i les seves pells durant 16 dies. Sagnat i premsat, on una part acaba la fermentació en àmfora de ceràmica de 500 litres i la resta en dipòsit d'acer inoxidable. Després de 6 mesos, fem el coupage previ 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:	6 mesos en àmfora de ceràmica i acer inoxidable i aproximadament 9 mesos en ampolla.	
Embotellat:	30 de març de 2022	
Analítica:	Grau alcohòlic: 10.50 %vol Acidesa total (en àcid tartàric): 5.4 g/l Acidesa volàtil: 0.48 g/l ph: 3.27	Sucres residuals: <0.5 g/l SO ₂ lliure: 8 mg/l SO ₂ total: 10 mg/l