



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:	Joc de la Zoa	
Anyada:	2022	
Producció:	846 ampolles	
Varietat:	macabeu (42%), parellada (38%) i xarel·lo (20%)	
Origen:	El raïm utilitzat en el vi prové de les vinyes: Peret Silet, Plana i Petita Selva.	
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 26 d'agost (xarel·lo i parellada). El raïm de macabeu es desrapa, trepitja i fermenta amb llevats indígenes i les seves pells durant 7 dies. S'afegeix el most de xarel·lo i parellada, premsat directe, el dia 28 d'agost. S'embotella, segons mètode ancestral en la primera fermentació, el dia 12 de setembre de 2022, quan la concentració de sucres està a 16 g/L. 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 jove escumós (de poca pressió)	
Embotellat:	12 de setembre de 2023	
Analítica:	Grau alcohòlic: 11.51 %vol Acidesa total (en àcid tartàric): 5.0 g/l Acidesa volàtil: 0.40 g/l ph: 3.36	Sucres residuals: - SO ₂ lliure: 9 mg/l SO ₂ total: 14 mg/l