



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:	Muntura Quevedo
Anyada:	2021
Producció:	469 ampolles i 10 màgnams
Varietat:	carinyena negra (28%), trepat (25%), ull de llebre (20%), garnatxa negra (13%) i monastrell (14%)
Origen:	Raïm obtingut de la vinya "Els Plans", al poble de Maldà (Urgell), plantada l'any 2012 sobre portaempelt 41B, en un marc de plantació de 2.20 x 1.00 metres i ceps en vas.
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 24 de setembre de 2021. Desrapat, trepitjat i fermentació espontània amb els llevats indígenes. Acaba la fermentació en bota vella de roure francès de 425 litres on hi passa aproximadament 1 any. Al llarg de tot el procés de vinificació, no s'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:	18 mesos en bota vella de roure francès i aproximadament 9 mesos en ampolla.
Embotellat:	18 de maig de 2023
Analítica:	Grau alcohòlic: 14.97 %vol Acidesa total (en àcid tartàric): 5.6 g/l Acidesa volàtil: 0.64 g/l ph: 3.59
	Sucres residuals: <0.5 g/l SO ₂ lliure: <7 mg/l SO ₂ total: 14 mg/l