



"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: Agulles de plata

Anyada: 2022

Producció: 1295 botelles

Varietat: monastrell (53%) y garnacha negra (47%)

Origen: Uva obtenida exclusivamente de la viña del Sisquet, plantada en 2010 sobre portainjerto 110 Richter, en un marco de plantación de 2,20 x 1,00 metros y cepas conducidas en royat simple. La orientación de la viña es suroeste, en suelo arcillo-calcáreo, y tiene una altitud media de 350 metros sobre el nivel del mar.

Treball Vitícola: En los viñedos no se aplican productos de síntesis química y se realizan las tareas de la manera más manual posible. Aplicamos preparados biodinámicos, trabajamos con cubierta vegetal espontánea, con el fin de favorecer al máximo la biodiversidad del suelo. Contamos con la certificación ecológica de nuestros cultivos.

Vinificació: Uva recogida y seleccionada manualmente en cajas de aproximadamente 17 kg los días 9 (garnacha negra) y 16 de agosto de 2022. La garnacha se despallila y se deja en contacto con las pieles durante 6 días, mientras que el monastrell se prensa directamente. Fermentación con levaduras indígenas y embotellado, según el método ancestral en la primera fermentación, el 28 de agosto de 2022, cuando la concentración de azúcares está a 20 g/L.

A lo largo de todo el proceso de vinificación, no se ha añadido ningún aditivo enológico (excepto una pequeña dosis de sulfuroso) ni se ha filtrado mecánicamente el vino.

Criança: Mínimo de 24 meses en botella.

Analítica:
Grau alcohòlic: 11.06 %vol
Acidesa total (en àcid tartàric): 6.2 g/l
Acidesa volàtil: 0.19 g/l

Sucres residuais: <0.5 g/l
SO₂ lliure: <7 mg/l
SO₂ total: 12 mg/l