



"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:	Arracades de la Mar	
Anyada:	2024	
Producció:	1860 botelles	
Varietat:	macabeo (68%), parellada (20%), xarel·lo (8%) y garnacha negra (4%)	
Origen:	La uva utilizada en el vino proviene de los viñedos de macabeo: Sota la Plana, Llúcia y Mariano. Los viñedos de xarel·lo: Ramon. Los de parellada: Plana y Silet. Y la garnacha negra la hemos recogido del Sisquet.	
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 24 y 25 de agosto. El macabeo de "Sota la Plana", el xarel·lo de "Ramon" y la garnacha negra de "Sisquet" se pisan con los pies, conservando piel y raspón durante la fermentación durante 10 días, mientras que el macabeo de Mariano se despalilla. El día 11 de septiembre se recoge la parellada, que se añade prensada directamente. Una tercera parte del vino entra en la ánfora el día 15 de septiembre, y el resto se conserva en depósito de acero inoxidable. Se realiza el coupage final el día 19 de diciembre de 2024. A lo largo de todo el proceso de vinificación, no se ha añadido ningún aditivo enológico, excepto una pequeña dosis de sulfuroso antes del embotellado, y no se ha realizado ningún filtrado mecánico.	
Criança:	Vino naranja fermentado parcialmente en ánfora de barro.	
Embotellat:	13 de enero de 2025	
Analítica:	Grau alcohòlic: 10.59 %vol Acidesa total (en àcid tartàric): 4.80 g/l Acidesa volàtil: 0.32 g/l ph: 3.22	Sucres residuals: <0.5 g/l SO₂ lliure: <4 mg/l SO₂ total: <4 mg/l