



"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:	Auriculars d'en Lluís	
Anyada:	2023	
Producció:	894 botellas	
Varietat:	xarel·lo (45%), parellada (35%), macabeo (15%), cariñena (3%) y trepat (2%)	
Origen:	La uva utilizada en el vino proviene de los viñedos: Plana, Silet, Ramon, Jan xarel·lo y la viña de Maldà.	
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 el día 8 de septiembre de 2023 (parellada). La uva se prensa directamente, se desfanga y se inocula con mosto fermentando de macabeo y xarel·lo. Se añade el mosto de cariñena y trepat el día 22 de septiembre. El vino termina la fermentación y reposa en acero inoxidable hasta el embotellado. 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 rojo (clarete) sin crianza	
Embotellat:	19 de febrero de 2024	
Analítica:	Grau alcohòlic: 11.74 %vol Acidesa total (en àcid tartàric): 5.1 g/l Acidesa volàtil: 0.43 g/l ph: 3.32	Sucres residuals: <0.5 g/l SO₂ lliure: <4 mg/l SO₂ total: 5 mg/l