



"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 coexistint en una única i mateixa parcel·la"

Nom:	Estoig homeopàtic	
Anyada:	2021	
Producció:	1208 botellas	
Varietat:	100% macabeu	
Origen:	Uvas obtenidas exclusivamente de la viña del Jan, plantada en los años 1969 y 1981 sobre portainjerto 41 B, en un marco de plantación de 2,80 x 1,40 metros y cepas en vaso. La orientación de la viña es noreste, en un suelo arcillo-calcáreo muy rico en fósiles.	
Treball Vitícola:	A los viñedos no se aplican productos de síntesis química y se realizan las tareas manuales. Aplicamos preparados biodinámicos y disponemos de la certificación ecológica de nuestros cultivos.	
Vinificació:	Uva recolectada y seleccionada manualmente en cajas de 17 kg el día 31 de agosto de 2021. Despalillada, ligeramente pisada y fermentación espontánea con las levaduras indígenas y sus pieles durante 16 días. Sangrado y prensado, donde una parte finaliza la fermentación en ánfora de cerámica de 500 litros y el resto en depósito de acero inoxidable. Tras 6 meses, se realiza el coupage previo al 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:	6 meses en ánfora de cerámica y acero inoxidable y aproximadamente 9 meses en botella.	
Embotellat:	30 de marzo de 2022	
Analítica:	Grau alcohòlic: 10.50 %vol Acidesa total (en àcid tartàric): 5.4 g/l Acidesa volàtil: 0.48 g/l ph: 3.27	Sucres residuals: <0.5 g/l SO₂ lliure: 8 mg/l SO₂ total: 10 mg/l