



"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:	2020	
Producció:	913 botelles y 10 magnums	
Varietat:	garnacha tinta (35%), cariñena negra (26%), monastrell (23%), tempranillo (9%) y trepat (7%)	
Origen:	Uva obtenida del viñedo de "Els Plans", al pueblo de Maldà (Urgell), plantado el año 2012 en un marco de plantación de 2.20 x 1.00 metros y cepas en vaso. La viña es una coplantación de todas las variedades utilizadas en el vino.	
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 vendimiada y seleccionada manualmente en cajas de 15 kg los días 16 y 17 de septiembre de 2020. Despalillado y fermentación espontánea con levaduras salvajes. Termina la fermentación en barrica vieja de roble francés de 425 litros, donde reposa aproximadamente un año y medio. A lo largo del proceso de vinificación no se ha añadido ningún tipo de aditivo enológico ni se ha realizado ningún filtrado mecánico.	
Criança:	18 meses en barrica vieja de roble francés	
Embotellat:	20 de febrero de 2024	
Analítica:	Grau alcohòlic: 15.51 %vol Acidesa total (en àcid tartàric): 6.6 g/l Acidesa volàtil: 0.46 g/l ph: 3.35	Sucres residuals: 1.7 g/l SO₂ lliure: <4 mg/l SO₂ total: <4 mg/l