



"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: Petard de l'Aran

Anyada: 2023

Producció: 2000 botelles

Varietat: xarel·lo (90%) y macabeo (10%)

Origen: La uva utilizada en el vino proviene de las "Viñas del Ramon" y de la "Viña del Poble".

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 4 y 6 de septiembre de 2023. La uva se despalilla, se pisa y fermenta con levaduras indígenas y pieles durante 10 días. 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 blanco sin crianza

Embotellat: 19 de febrero de 2024

Analítica:
Grau alcohòlic: 12.56 %vol
Acidesa total (en àcid tartàric): 5.1 g/l
Acidesa volàtil: 0.44 g/l
ph: 3.36

Sucres residuals: <0.5 g/l
SO₂ lliure: <4 mg/l
SO₂ total: 6 mg/l