



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 ampolles	
Varietat:	macabeu (68%), parellada (20%), xarel·lo (8%) i garnatxa negra (4%)	
Origen:	El raïm utilitzat en el vi prové de les vinyes de macabeu: Sota la Plana, Llúcia i Mariano. Les vinyes de xarel·lo: Ramon. Les de parellada: Plana i Silet. I la garnatxa negra l'hem collit del Sisquet.	
Treball Vitícola:	A les vinyes no s'apliquen productes de síntesi química i es realitzen les tasques el més manualment possible. Disposem de la certificació ecològica dels nostres conreus, atorgada pel CCPAE.	
Vinificació:	Raïm collit i seleccionat manualment en caixes d'aproximadament 17 kg els dies 24 i 25 d'agost. El macabeu de "Sota la Plana", el xarel·lo del "Ramon" i la garnatxa negra del "Sisquet" s'aixafen amb els peus, conservant pell i rapa en la fermentació durant 10 dies, mentre que el macabeu del Mariano es desrapa. El dia 11 de setembre es cull la parellada que s'afegeix premsada directa. Una tercera part del vi entra a l'àmfora el dia 15 de setembre, i la resta es conserva en dipòsit d'acer inoxidable. Es fa el coupatge final el dia 19 de desembre de 2024. Al llarg de tot el procés de vinificació, no s'hi ha afegit cap additiu enològic a excepció d'una petita dosi de sulfurós abans de l'embotellat, i no s'hi ha realitzat cap filtrat mecànic.	
Criança:	Vi taronja fermentat en àmfora de fang	
Embotellat:	13 de gener 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 SO ₂ lliure: <4 mg/l SO ₂ total: <4 mg/l