



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 ampolles	
Varietat:	xarel·lo (45%), parellada (35%), macabeu (15%), carinyena (3%) i trepat (2%)	
Origen:	El raïm utilitzat en el vi prové de les vinyes: Plana, Silet, Ramon, Jan xarel·lo i la vinya de Maldà.	
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 el dia 8 de setembre de 2023 (parellada). El raïm es premsa directament, es desfanga i s'inocula amb most fermentant de macabeu i xarel·lo. S'afegeix el most de carinyena i trepat el dia 22 de setembre. El vi acaba la fermentació i reposa en acer inoxidable fins a l'embotellat. 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 vermell sense criança	
Embotellat:	19 de febrer 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