



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:	Joc de la Zoa	
Anyada:	2023	
Producció:	1222 ampolles	
Varietat:	macabeu (90%) i xarel·lo (10%)	
Origen:	El raïm utilitzat en el vi prové de les vinyes: Jan, Llúcia i Ramon.	
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 26 d'agost i 3 de setembre (macabeu) i 3 de setembre (xarel·lo). El raïm de macabeu es desrapa, trepitja i fermenta amb llevats indígenes i les seves pells durant 8 dies. S'afegeix el most de xarel·lo i la collita més tardana de macabeu, premsat directe, el dia 3 de setembre. S'embotella, segons mètode ancestral en la primera fermentació, el dia 16 de setembre de 2023, quan la concentració de sucres està a 17,5 g/L. Al llarg de tot el procés de vinificació, no s'hi ha afegit cap additiu enològic i no s'hi ha realitzat cap filtrat mecànic.	
Criança:	Vi jove escumós (de poca pressió, 4 bar.)	
Embotellat:	12 de setembre de 2023	
Analítica:	Grau alcohòlic: 12.21 %vol Acidesa total (en àcid tartàric): 5.0 g/l Acidesa volàtil: 0.40 g/l ph: 3.29	Sucres residuals: <0.8 g/l SO ₂ lliure: 7 mg/l SO ₂ total: 13 mg/l