



"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 ampolles i 10 màgnums	
Varietat:	garnatxa negra (35%), carinyena negra (26%), monastrell (23%), ull de llebre (9%) i 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:	Als vinyes no s'apliquen productes de síntesi química i es realitzen les tasques el més manualment possible. Apliquem preparats biodinàmics i disposem de la certificació ecològica dels nostres cultius.	
Vinificació:	Raim veremat i seleccionat manualment en caixes de 15 kg els dies 16 i 17 de setembre de 2020. Desrapat i fermentació espontània amb llevats salvatges. La fermentació finalitza en una barrica vella de roure francès de 425 litres, on reposa aproximadament un any i mig. Al llarg del procés de vinificació no s'ha afegit cap tipus d'additiu enològic ni s'ha realitzat cap filtrat mecànic.	
Criança:	18 meses en bóta vella de roure francès	
Embotellat:	20 de febrer 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 SO ₂ lliure: <4 mg/l SO ₂ total: <4 mg/l