



*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 coexistint en una única i mateixa parcel·la.*

Nom: 7mm Mauser

Anyada: 2022

Producció: 1168 botellas

Varietat: 100 % xarel-lo

Origen: Uva obtenida de la viña del Jan, plantada en 1939 sobre portainjerto 41 B y cepas en vaso, en orientación noreste, en un suelo arcillo-calcáreo muy rico en fósiles. Y la viña del Barber, plantada en 1939 sobre portainjerto rupestris de lot y cepas en vaso.

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

Vinificació: Uva recogida y seleccionada manualmente en cajas de aproximadamente 17 kg el día 29 de agosto de 2022. Despalillada, pisada y prensada suavemente en prensa vertical, obteniendo un rendimiento del 60%. Desfangado en 48 horas y fermentación con las levaduras indígenas. Embotellado, según el método ancestral en la primera fermentación, el 13 de septiembre de 2022. A lo largo de todo el proceso de vinificación, no se ha añadido ningún aditivo enológico (excepto una pequeña dosis de sulfuroso) ni se ha filtrado mecánicamente el vino.

Criança: Mínimo de 24 meses en botella.

Embotellat: 13 de septiembre de 2022

Analítica:
Grau alcohòlic: 12.33 %vol
Acidesa total (en àcid tartàric): 5 g/l
Acidesa volàtil: 0.24 g/l
ph: 3.66

Sucres residuals: <0.8 g/l
SO₂ lliure: 8 +/- 3 mg/l
SO₂ total: 11 +/- 3 mg/l