



"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:	Petard de l'Aran	
Anyada:	2024	
Producció:	2333 botelles	
Varietat:	xarel·lo (70%) y parellada (30%)	
Origen:	La uva de xarel·lo utilizada en el vino proviene de las "Viñas del Ramon", de la "Fox", del "Massana" y del "Marcelino". La parellada proviene de la "Plana".	
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 cultivos.	
Vinificació:	Uva recogida y seleccionada manualmente en cajas de aproximadamente 17 kg los días 7 y 10 de septiembre de 2024. La uva se despalilla, se pisa y fermenta con levaduras indígenas y pieles durante 15 días. El vino termina la fermentación y reposa en acero inoxidable hasta el embotellado. A lo largo de todo el proceso de vinificación, no se ha añadido ningún aditivo enológico, excepto una pequeña dosis de sulfuroso antes del embotellado, y no se ha realizado ningún filtrado mecánico.	
Criança:	Vino blanco sin crianza	
Embotellat:	13 de enero de 2025	
Analítica:	Grau alcohòlic: 10.81 %vol Acidesa total (en àcid tartàric): 4.8 g/l Acidesa volàtil: 0.29 g/l ph: 3.27	Sucres residuals: <0.5 g/l SO ₂ lliure: <4 mg/l SO ₂ total: <4 mg/l