



"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:	2024									
Producció:	1635 botellas									
Varietat:	xarel·lo (47%), macabeo (35%), garnacha negra (10%) y tempranillo (8%)									
Origen:	La uva utilizada en el vino proviene de los viñedos de macabeo: Mariano y Llúcia, los de xarel·lo: Ramon, la garnacha negra del Sisquet y el tempranillo de la viña de Maldà.									
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 el día 25 de agosto de 2024. La uva de macabeo se despalilla y se deja fermentar con las pieles durante 5 días. El día 27 de agosto se recoge el xarel·lo, que se prensa directamente e incorporamos al mismo depósito que el macabeo. El día 7 de septiembre se añade el prensado de la garnacha negra que ha estado 15 días fermentando con sus pieles y el día 10 de septiembre se prensa el ull de llebre que ha estado 15 días en maceración carbónica. 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 rojo (clarete) sin crianza									
Embotellat:	23 de enero de 2025									
Analítica:	<table><tr><td>Grau alcohòlic: 10.14 %vol</td><td>Sucres residuals: <0.5 g/l</td></tr><tr><td>Acidesa total (en àcid tartàric): 4.5 g/l</td><td>SO₂ lliure: <4 mg/l</td></tr><tr><td>Acidesa volàtil: 0.30 g/l</td><td>SO₂ total: <4 mg/l</td></tr><tr><td>ph: 3.26</td><td></td></tr></table>		Grau alcohòlic: 10.14 %vol	Sucres residuals: <0.5 g/l	Acidesa total (en àcid tartàric): 4.5 g/l	SO ₂ lliure: <4 mg/l	Acidesa volàtil: 0.30 g/l	SO ₂ total: <4 mg/l	ph: 3.26	
Grau alcohòlic: 10.14 %vol	Sucres residuals: <0.5 g/l									
Acidesa total (en àcid tartàric): 4.5 g/l	SO ₂ lliure: <4 mg/l									
Acidesa volàtil: 0.30 g/l	SO ₂ total: <4 mg/l									
ph: 3.26										