



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:	1634 ampolles	
Varietat:	xarel·lo (47%), macabeu (35%), garnatxa negra (10%) i ull de llebre (8%)	
Origen:	El raïm utilitzat en el vi prové de les vinyes de macabeu: Mariano i Llúcia, les de xarel·lo: Ramon, la garnatxa negra del Sisquet i l'ull de llebre de la vinya de Maldà.	
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 el dia 25 d'agost de 2024. El raïm de macabeu es desrapa i es deixa fermentant amb les pells durant 5 dies. El dia 27 d'agost es cull el xarel·lo, que premsen directament incorporant-lo al mateix dipòsit del macabeu. El dia 7 de setembre s'afegeix el premsat de la garnatxa negra que ha estat 15 dies fermentant amb les seves pells i el dia 10 de setembre es premsa l'ull de llebre que ha estat 15 dies en maceració carbònica. El vi acaba la fermentació i reposa en acer inoxidable fins a l'embotellat. Al llarg de tot el procés de vinificació, no s'hi ha afegit cap additiu enològic a excepció d'una petita dosi de sulfurós abans de l'embotellat, i no s'hi ha realitzat cap filtrat mecànic.	
Criança:	Vi vermell sense criança	
Embotellat:	23 de gener de 2025	
Analítica:	Grau alcohòlic: 10.14 %vol Acidesa total (en àcid tartàric): 4.5 g/l Acidesa volàtil: 0.30 g/l ph: 3.26	Sucres residuals: <0.5 g/l SO₂ lliure: <4 mg/l SO₂ total: 10 mg/l