



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:	2372 ampolles	
Varietat:	xarel·lo (70%) i parellada (30%)	
Origen:	El raïm de xarel·lo utilitzat en el vi prové de les "Vinyes del Ramon", de la "Fox", del "Massana" i del "Marcelino". La parellada prové de la "Plana".	
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 els dies 7 i 10 de setembre de 2024. El raïm es desrapa, trepitja i fermenta amb llevats indígenes i pells durant 15 dies. 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 blanc sense criança	
Embotellat:	13 de gener 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 SO₂ lliure: <4 mg/l SO₂ total: <4 mg/l