



"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:	Muntura Quevedo	
Anyada:	2020	
Producció:	913 ampolles i 10 màgnums	
Varietat:	garnatxa negra (35%), carinyena negra (26%), monastrell (23%), ull de llebre (9%) i trepat (7%)	
Origen:	Raïm obtingut de la vinya "Els Plans", al poble de Maldà (Urgell), plantada l'any 2012 sobre portaempelt 41B, en un marc de plantació de 2.20 x 1.00 metres i ceps en vas.	
Treball Vitícola:	Als vinyes no s'apliquen productes de síntesi química i es realitzen les tasques el més manualment possible. Apliquem preparats biodinàmics i disposem de la certificació ecològica dels nostres cultius.	
Vinificació:	Raïm veremat i seleccionat manualment en caixes de 15 kg els dies 16 i 17 de setembre de 2020. Desrapat i fermentació espontània amb llevats salvatges. La fermentació finalitza en una barrica vella de roure francès de 425 litres, on reposa aproximadament un any i mig. Al llarg del procés de vinificació no s'ha afegit cap tipus d'additiu enològic ni s'ha realitzat cap filtrat mecànic.	
Criança:	18 mesos en bóta vella de roure francès	
Embotellat:	20 de febrer de 2024	
Analítica:	Grau alcohòlic: 15.51 %vol Acidesa total (en àcid tartàric): 6.6 g/l Acidesa volàtil: 0.46 g/l ph: 3.35	Sucres residuals: 1.7 g/l SO ₂ lliure: <4 mg/l SO ₂ total: <4 mg/l