



"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:	Arracades de la Mar	
Anyada:	2025	
Producció:	3264 botellas	
Varietat:	macabeo (62%), xarel·lo (32%) y garnacha negra (6%)	
Origen:	La uva utilizada en el vino proviene de los viñedos de macabeo: Peret Silet, Noguer y Llúcia. Los viñedos de xarel·lo: Ramon y la garnacha negra la hemos recogido del Sisquet.	
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. 	
Vinificació:	Uva cosechada y seleccionada manualmente en cajas de aproximadamente 17 kg los días 19 y 20 de agosto de 2025. El macabeo de "Peret Silet", "Noguer" y la garnacha negra de "Sisquet" se pisan con los pies, conservando pieles y raspón en la fermentación durante 10 días, mientras que el macabeo de "Llúcia" entra en prensado directo. Una cuarta parte del vino entra en ánfora el día 6 de septiembre, y el resto se conserva en depósito de acero inoxidable. Se realiza el coupage final el día 15 de febrero de 2026. 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 naranja fermentado parcialmente en ánfora de barro.	
Embotellat:	26 de febrero de 2026	
Analítica:	Grau alcohòlic: 12,10 %vol Acidesa total (en àcid tartàric): 4,70 g/l Acidesa volàtil: 0,44 g/l ph: 3,35	Sucres residuals: <0.5 g/l SO₂ lliure: 7 mg/l SO₂ total: 13 mg/l