



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:	Souvenir de NYC	
Anyada:	2025	
Producció:	2350 litres en diferents formats (3 L, 5 L y 15 L)	
Varietat:	macabeo (57%), parellada (29%), xarel·lo (9%) y garnacha tinta 5%	
Origen:	La uva utilizada en el vino proviene del viñedo de macabeo "Mariano", la parellada de "Triangle del Poble", el xarel·lo de "Ramon" y la garnacha tinta de "Jan".	
Treball Vitícola:	En los viñedos no se aplican productos de síntesis química y las labores se realizan de la forma más manual posible. Disponemos de la certificación ecológica de nuestros cultivos, otorgada por el CCPAE.	
Vinificació:	Uva cosechada y seleccionada manualmente en cajas de aproximadamente 17 kg los días 23, 24 y 27 de agosto (macabeo), el 2 y 10 de septiembre (xarel·lo), el 11 de septiembre la garnacha negra y el 15 de septiembre la parellada. La uva entra en cámara frigorífica durante unas 6 horas. Todas las variedades se prensan directamente excepto la parellada, que realiza una maceración pelicular en frío de 7 días, y la garnacha negra, que permanece 11 días en contacto con sus pieles. La fermentación es espontánea con las levaduras propias del viñedo, en depósito de acero inoxidable. A lo largo de todo el proceso de vinificación, no se ha añadido ningún aditivo enológico a excepción de una pequeña dosis de sulfuroso antes del embotellado, y no se ha realizado ningún filtrado mecánico.	
Criança:	Vino naranja joven	
Embotellat:	Primer embotellado: 13 de febrero de 2026	
Analítica:	Grau alcohòlic: 12.15 %vol Acidesa total (en àcid tartàric): 4.50 g/l Acidesa volàtil: 0.57 g/l ph: 3.39	Sucres residuals: <0.5 g/l SO₂ lliure: 7 mg/l SO₂ total: 10 mg/l