



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: Joc de la Zoa

Anyada: 2024

Producció: 958 botelles

Varietat: macabeo (54%) y parellada (46%)

Origen: La uva utilizada en el vino proviene de la viña de macabeo "Llúcia" y de los viñedos de parellada: Fox, Silet, Pep, Poble y Plana.

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. Contamos con la certificación ecológica de nuestros +

Vinificació: Uva recogida y seleccionada manualmente en cajas de aproximadamente 17 kg el día 3 de septiembre (macabeo) y el día 10 de septiembre (parellada). En ambas variedades se realiza un prensado directo de la uva, que fermenta con levaduras indígenas. Se embotella, según el método ancestral en la primera fermentación, el 21 de septiembre de 2024, cuando la concentración de azúcares está a 17,5 g/L. 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 joven espumoso (de poca presión, 4 bar.)

Embotellat: 21 de septiembre de 2024

Analítica:
Grau alcohòlic: 10,3 %vol
Acidesa total (en àcid tartàric): 4,7 g/l
Acidesa volàtil: 0,4 g/l
ph: 3.20

Sucres residuals: < 0,8 g/l
SO₂ lliure: <4 mg/l
SO₂ total: 8 mg/l