



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 ampolles	
Varietat:	macabeu (62%), xarel·lo (32%) i garnatxa negra (6%)	
Origen:	El raïm utilitzat en el vi prové de les vinyes de macabeu: Peret Silet, Noguer i Llúcia. Les vinyes de xarel·lo: Ramon i la garnatxa negra l'hem collit del Sisquet.	
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 19 i 20 d'agost de 2025. El macabeu del "Peret Silet" el "Noguer" i la garnatxa negra del "Sisquet" s'aixafen amb els peus, conservant pell i rapa en la fermentació durant 10 dies, mentre que el macabeu de la Llúcia entra premnat directe. Una quarta part del vi entra a l'àmfora el dia 6 de setembre, i la resta es conserva en dipòsit d'acer inoxidable. Es fa el coupatge final el dia 15 de febrer de 2026. 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 taronja fermentat en àmfora de fang	
Embotellat:	26 de febrer 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 SO ₂ lliure: 7 mg/l SO ₂ total: 13 mg/l