



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:	Clau de casa	
Anyada:	2025	
Producció:	3200 litres en diferents formats (3L, 5L i 15L)	
Varietat:	macabeu (77%), xarel·lo (23%)	
Origen:	El raïm utilitzat en el vi prové de la vinya de macabeu "Mariano" i de les vinyes de xarel·lo del "Ramon".	
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 23, 24 i 27 d'agost (macabeu) i el 2 i 10 de setembre (xarel·lo). El raïm entra a la cambra frigorífica unes 6 hores i posteriorment es premsa directament. La fermentació és espontània amb el propi llevat de la vinya, en dipòsit d'acer inoxidable. 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 blanc jove	
Embotellat:	Primer embotellada: 13 de febrer de 2026	
Analítica:	Grau alcohòlic: 12.50 %vol Acidesa total (en àcid tartàric): 4.50 g/l Acidesa volàtil: 0.57 g/l ph: 3.31	Sucres residuals: <0.5 g/l SO ₂ lliure: 7 mg/l SO ₂ total: 10 mg/l