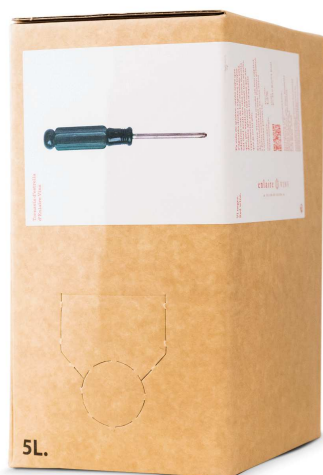




Fa més de quatre-cents anys que s'aguanta dreta i algunes vinyes admiren com de ben arrelada està. Cal Gori acull ara una nova família que, per explicar aquest lloc al món, decideix ajuntar les coses que els representen amb les d'aquells que ja no hi són. Enlaire Vins és només un nou capítol de la història del mas. Passat, present i futur coexistent en una única i mateixa parcel·la.

Nom:	Tornavís d'estrella	
Anyada:	2025	
Producció:	775 litres en diferents formats (3L, 5L i 15L)	
Varietat:	garnatxa negra 100%	
Origen:	El raïm utilitzat en el vi prové de la vinya del "Jan"	
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, l'11 de setembre. El raïm entra a la cambra frigorífica unes 12 hores i posteriorment es desrapa. La fermentació és espontània amb el propi llevat de la vinya, en dipòsit d'acer inoxidable. Es premsa el dia 22 de setembre, després d'estar 10 dies en contacte amb les seves pells. 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 negre jove	
Embotellat:	Embotellat el 13 de febrer de 2026	
Analítica:	Grau alcohòlic: 13.38 %vol Acidesa total (en àcid tartàric): 4.20 g/l Acidesa volàtil: - ph: 3.68	Sucres residuals: <0.5 g/l SO₂ lliure: 7 mg/l SO₂ total: 10 mg/l