



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 coexistint en una única i mateixa parcel·la.

Nom:	Souvenir de NYC	
Anyada:	2025	
Producció:	2350 litres en diferents formats (3L, 5L i 15L)	
Varietat:	macabeu (57%), parellada (29%), xarel·lo (9%), garnatxa negra 5%	
Origen:	El raïm utilitzat en el vi prové de la vinya de macabeu "Mariano", la parellada del "Triangle del Poble", el xarel·lo del "Ramon" i la garnatxa negra 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 els dies 23, 24 i 27 d'agost (macabeu), el 2 i 10 de setembre (xarel·lo), l'11 de setembre la garnatxa negra i el 15 de setembre la parellada. El raïm entra a la cambra frigorífica unes 6 hores. Totes les varietats es premsen directament excepte la parellada, que té una maceració pel·licular en fred de 7 dies i la garnatxa negra, que està 11 dies en contacte amb les pells. 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 taronja jove	
Embotellat:	Primer embotellada: 13 de febrer 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