



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 ampolles

Varietat: macabeu (54%) i parellada (46%)

Origen: El raïm utilitzat en el vi prové de la vinya de macabeu la "Llúcia" i de les vinyes de parellada: Fox, Silet, Pep, Poble i Plana.

Treball Vitícola: A les vinyes no s'apliquen productes de síntesi química i es realitzen les tasques el més manualment possible. Apliquem preparats biodinàmics i disposem de la certificació ecològica dels nostres conreus, atorgada pel CCPAE.

Vinificació: Raïm collit i seleccionat manualment en caixes d'aproximadament 17 kg el dia 3 de setembre (macabeu) i dia 10 de setembre (parellada). En ambdues varietats es fa un premsat directe del raïm, que fermenta amb els llevats indígenes. S'embotella, segons mètode ancestral en la primera fermentació, el dia 21 de setembre de 2024, quan la concentració de sucres està a 17,5 g/L. Al llarg de tot el procés de vinificació, no s'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 jove escumós (de poca pressió, 4 bar.)

Embotellat: 21 de setembre 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