

Comentario Bodega Clavidor, es una bodega totalmente familiar de los hermanos Vidal Soblechero que está ubicada en la localidad vallisoletana de La Seca. Alicia se encarga del marketing, administración y comercialización, mientras que su hermano Vidal es el responsable de la viticultura y elaboración. Con su pasión por lo que hacen, han conseguido ser una bodega diferente a las demás. Y, hay un trabajador en la bodega con un empleo muy importante. Es el halcón de la familia. Es el encargado en las viñas de ahuyentar a los pájaros y otros animales de las uvas. Como recompensa está representado, estilizado, en la etiqueta de cada botella Viña Clavidor.

Tiene 42 Há. de viñedo, basa su producción en pequeñas parcelas, la mayor parte viñas viejas plantadas en vaso, algo poco habitual en la D.O. Rueda. Apuestan por una viticultura antigua, tradicional, con una baja producción por parcela para así tener una gran calidad en la uva.

Elaboran vino desde la viña, desde cada pago, para sacar el máximo partido a cada suelo. Tienen pocas marcas pero a cada una le ponen el apellido con la parcela con la que está elaborado. Aproximadamente unas 150.000 botellas son el fruto de la producción de sus propios viñedos.

Son pioneros en toda España de hacer el "Vino de Hielo" natural y tienen la particularidad con el resto de vinos de hielo del mundo, en que embolsan los racimos para que estén en un estado óptimo en su recogida, con una helada de al menos -8°C, consiguiendo así una uva perfecta para vendimiarla congelada.

Entre los proyectos en los que está inmersa esta bodega destaca la elaboración de un vino dulce utilizando las técnicas de elaboración de los vinos Tokaji húngaros, algo que, unido a su apuesta por el vino de hielo, la viticultura biodinámica y la expresión del terroir a través de las variedades Verdejo y Tinta Fina, le da a esta bodega un inconfundible valor añadido.

CATAS (1)

Fecha	6 de mayo de 2016
Catador	Asociación Club de Catas Torrejón
Puntuación	87.0
Platos	Mariscos a la plancha y cocidos. Txangurro y Ostras con vinagreta de limón.
Visual	Color amarillo dorado, limpio y brillante.
Olfato	Intensidad baja, con aromas a lías, poco a poco van apareciendo notas de madera, cera y cítricos
Boca	En el ataque se muestra complejo, elegante y amplio, imponiéndose las lías con las que ha sido fermentado. En el paso aparecen las notas cítricas, mostrándose armonioso y con una correcta acidez. Persistencia media.

BOTELLAS ALMACENADAS (1)

6/5/16

Precio de mercado

Curso Cata 2015/16

