vinetur

Clos Cor Ví relanza su proyecto con cuatro vinos centrados en Moixent y Requena

La bodega valenciana reorganiza marcas y elaboración con el asesoramiento del enólogo Javier Revert

miércoles 9 de septiembre de 2026



La bodega valenciana Clos Cor Ví ha iniciado una nueva etapa con cuatro vinos nuevos y la incorporación del enólogo Javier Revert como asesor. La empresa, dirigida por Luis Corbí, reorganiza tanto las marcas como la elaboración con la intención de dar una

expresión más definida a sus viñedos de Moixent y Requena, dos zonas sobre las que se apoya ahora su propuesta.

La bodega sitúa este cambio como el resultado de más de 20 años de trabajo. Clos Cor Ví nació en 2004 con una línea centrada en vinos blancos ecológicos y un viñedo de cinco hectáreas en el valle de Alforins, en Moixent. Más tarde amplió su actividad al Parque Natural de las Hoces del Cabriel, donde trabaja con Bobal. En esa finca dispone de 77 hectáreas, de las que 22 están plantadas con esta variedad, con cepas de entre 40 y 50 años.

Luis Corbí sostiene que la reformulación no supone una ruptura con la trayectoria anterior. “Esta evolución no es una ruptura, sino una renovación consciente. Cada una de las nuevas marcas nace para expresar un carácter distinto del territorio, reflejando sus suelos, microclimas y variedades con mayor pureza”, afirma el propietario. Corbí añade que la bodega busca “poner en valor” la tierra y los viñedos y considera importante contar en esta fase con la experiencia de Javier Revert.

La entrada de Revert acompaña un replanteamiento de la gama. Clos Cor Ví mantiene como eje el paraje de Los Isidros, en Requena, dentro del Parque Natural de las Hoces del Cabriel, y al mismo tiempo conserva su vínculo con Moixent. El resultado son dos blancos inscritos en la D.O. Valencia y dos tintos acogidos a la D.O. Utiel-Requena.

En los blancos, El Ramblar 2025 se elabora con Verdil, Viognier y Riesling procedentes de viñas de Moixent. La bodega informa de que este vino ha pasado nueve meses de crianza en acero inoxidable y en barricas de tercer uso. La Loma de las Carrascas 2025, por su parte, es un 100% Verdil, una variedad autóctona valenciana. Procede de la parcela situada a mayor altitud y ha tenido también nueve meses de crianza, en este caso en tinajas y barricas de 500 litros. De esta referencia se han producido 2.000 botellas.

En la gama de tintos, la casa centra el trabajo en la Bobal, variedad propia de Utiel-Requena. Pago de los Álamos 2025 es un ensamblaje de Bobal y Garnacha con un pequeño porcentaje de Macabeo, una uva blanca. La bodega precisa que la materia prima procede de la finca La Madroñera, dentro del entorno de las Hoces del río Cabriel, y que la crianza se ha realizado en distintos recipientes, entre ellos tinas de

madera y tinajas.

El segundo tinto de esta etapa es La Viña de los Rosales 2025, un 100% Bobal elaborado a partir de una selección de parcelas de esa variedad. La empresa lo presenta como una interpretación centrada en el perfil frutal de la uva. Ha permanecido nueve meses en barricas francesas y su producción se limita a 1.500 botellas.

La política de precios sitúa a El Ramblar 2025 y Pago de los Álamos 2025 en 19,85€ por botella. La Loma de las Carrascas 2025 sale al mercado con un precio de 31,50€. La bodega no separa esta renovación de su oferta de enoturismo y ha fijado para el próximo 3 de octubre la celebración de su Fiesta Fin de Vendimia, en la que presentará públicamente los nuevos vinos.

La cita comenzará a las 13.30 horas en la bodega y reunirá música en directo, showcooking de carnes, productos de kilómetro 0 y una degustación de arroces. Clos Cor Ví añade que pondrá transporte a disposición de los asistentes desde Valencia y Requena. El precio de la actividad es de 100€.