



Vivanco **BRUNES**

VINO DE BRIONES

VINO DE PUEBLO



92+PUNTOS / 2022

Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino

¿Qué es Vivanco Brunes?

Vivanco Brunes es el nuevo VINO DE PUEBLO de Rafael Vivanco elaborado a partir de una selección de DOS PARCELAS de VIÑEDO PROPIO que cultiva la familia Vivanco en el terruño de Briones bajo los parámetros de la VITICULTURA ECOLÓGICA. Un vino que refleja el carácter de este municipio tan singular de Rioja Alta, marcado por la gran diversidad de sus suelos y una mayor influencia del clima atlántico.



¿Qué es un vino de Pueblo?

La categoría de VINOS DE PUEBLO se corresponde con el nivel dos dentro de la pirámide de trazabilidad que aplica el Consejo Regulador para categorizar el origen de sus vinos. Dentro de esta pirámide establecida con respecto al origen, sólo la categoría de VIÑEDO SINGULAR (una parcela exclusiva con unas características determinadas) estaría por encima de esta indicación a lo que la procedencia del vino se refiere (adjuntamos pirámide de trazabilidad desarrollada por el Consejo Regulador para la explicación de cada una de las categorías).

Bajo la categoría de VINO DE PUEBLO solo se podrán etiquetar aquellos vinos cuyas uvas procedan exclusivamente de dicho municipio y cuya elaboración, crianza y embotellado se realicen en el mismo.

La categoría de VINO DE PUEBLO no excluye el etiquetado del mismo con las categorías tradicionales de indicación de crianza; es decir, un VINO DE PUEBLO PUEDE SER ETIQUETADO COMO CRIANZA, RESERVA O GRAN RESERVA si cumple con la normativa del Consejo Regulador de la DOCa Rioja.

Genérico	Crianza	Reserva	Gran Reserva			
<p>Corresponde a vinos en su primer o segundo año, que conservan sus características primarias de frescor y afrutado. Esta categoría también puede comprender otros vinos, aunque hubiesen sido sometidos a procesos de envejecimiento, por no estar estos certificados por el Consejo Regulador.</p>	<p>Corresponde a vinos al menos en su tercer año que han permanecido en año como mínimo en barrica de roble. En vinos blancos y rosados el periodo mínimo de envejecimiento en barrica es de 6 meses para una estancia mínima en bodega de 18 meses.</p>	<p>Corresponde a vinos que han envejecido en barrica de roble y botella durante un periodo mínimo total de 36 meses, con una duración mínima de crianza en barrica de roble de 12 meses, seguida y complementada con un envejecimiento mínimo en botella de 6 meses. En vinos blancos y rosados el periodo de crianza es de 2 años, de los cuales 6 meses como mínimo en barrica.</p>	<p>Corresponde a vinos que han envejecido en barrica de roble y botella durante un periodo mínimo total de 60 meses, con una duración de crianza en barrica de roble de 2 años, seguida y complementada con un envejecimiento mínimo en botella de 2 años. En vinos blancos y rosados el periodo mínimo de crianza es de 4 años, de los cuales 6 meses como mínimo en barrica.</p>			
<p>Viñedo Singular</p> <p>El viñedo deberá tener al menos 35 años de edad y el rendimiento máximo admitido será de 5.000 kilos por hectárea para uvas tintas y de 6.022 kilos por hectárea para uvas blancas y del 15% en transformación en bodega, deberá ser un viñedo equilibrado y de vigor limitado. Vendimiado manualmente y con respeto medioambiental, estos viñedos y su singularidad deben tener el reconocimiento del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación. Portan un documento de garantía específico. Los vinos elaborados serán sometidos a una doble evaluación cualitativa, siendo que la segunda tendrá que ser "Excelente".</p>	<p>Vino de Municipio</p> <p>Una procedente de dicho "municipio" y que se haya elaborado, criado y embotellado dentro de su ámbito geográfico. Se contempla la excepción de incorporar hasta un 15% del volumen de uva de municipios limítrofes debiendo acreditar, en ese caso, una vinculación prolongada del viñedo de al menos 10 años. En el etiquetado deberá figurar la mención "Vino de" junto al nombre del municipio. El nombre del municipio se representa en el etiquetado con caracteres como máximo equivalentes a los usados para representar el nombre de la Denominación de Origen. Sus documentos de garantía tienen una codificación específica. El Consejo comprobará la trazabilidad geográfica del producto.</p>	<p>Vino de Zona</p> <p>Una procedente de la "zona", contemplándose como excepción la posibilidad de incorporar hasta un 10% del volumen de uva de localizaciones limítrofes en las mismas condiciones desuaves para los vinos de municipio. El nombre de la zona se representa en el etiquetado con caracteres como máximo equivalentes a los usados para representar el nombre de la Denominación de Origen. Sus documentos de garantía tienen una codificación específica. El Consejo comprobará la trazabilidad geográfica del producto, al igual que lo hace con el Vino de Municipio.</p>	<p>Vinos Espumosos de Calidad</p> <p>La elaboración de los vinos espumosos de calidad por el "Método Tradicional" permite todas las variedades de uva autorizadas por la Denominación contemplándose la obtención de rosados y blancos. En la etiqueta deberá figurar "Método Tradicional" y tipo de espumoso Brut, Extra Brut y Brut Nature. Portan un documento de garantía específico.</p>	<p>Genérico</p> <p>El periodo mínimo de permanencia que se exige para la segunda fermentación es de 15 meses.</p>	<p>Reserva</p> <p>24 meses en la categoría Reserva.</p>	<p>Gran Añada</p> <p>36 meses en la de Gran Añada.</p>

¿Qué es Brunos?

BRUNES era el nombre antiguo que recibiría la hoy villa de Briones, según recoge la Crónica Albeldense refiriéndose a la campaña realizada en el año 740 por Alfonso I Rey de Asturias por la ribera del Ebro, en donde destruyó, entre otros, BRUNES. Es comúnmente aceptado por los historiadores que BRUNES era la forma popular usada por los lugareños para referirse al lugar, siendo el gentilicio BERONES utilizado para denominar el pueblo prerromano (celtíbero) que se instaló en Rioja Alta y Media. BERONES fue la denominación transmitida por los historiadores clásicos (forma culta), mientras que BRUNES es la forma llana sincopada derivada de aquella y que los berones usaban para llamarse a ellos mismo. Briones evolucionó y triunfó desde la versión clásica (BERONES), la académica, mientras que Brunos quedó olvidada y perdida al tratarse de una forma de hablar del pueblo llano, quedando pocos vestigios de su transmisión. Con este vino, rendimos homenaje y recuperamos aquellos orígenes etimológicos, colaborando en traer a la actualidad una pequeña parcela de la historia de esta villa repleta de leyendas.

BRIONES, El paisaje

BRIONES se sitúa en pleno corazón de la Rioja Alta, a 502 metros de altitud sobre el nivel del mar. Dentro de su perímetro se cultivan un total de 1.400 hectáreas de viñedo amparadas bajo la DOCa Rioja. Esto le sitúa entre los municipios de mayor tradición vitivinícola dentro de la zona. Sus influencias climáticas son predominantemente atlánticas, con fechas de vendimia en torno a la primera semana de octubre.



MAPA BRIONES, LA RIOJA

Con suelos variables, conviven los de origen pedregoso y ligero, cercanos al río Ebro, con los más arcillo calcáreos de la zona sur. Un terruño de gran calidad tremendamente idóneo para el cultivo de Tempranillo y variedades de ciclo más corto como la Maturana Tinta.

BRIONES, El viñedo

Vivanco Brunos es un vino de pueblo ecológico y vegano elaborado a partir de una selección de dos parcelas de viñedo propio que se cultivan en el municipio de Briones bajo los parámetros de la agricultura ecológica. Parcela Orizabal, de la variedad Tempranillo, y Parcela La Isla, de la variedad Maturana Tinta.



ORIZABAL, La sutilidad del Tempranillo

- Paraje: Orizabal (Briones)
- Tempranillo plantado en 1991
- 3,91 ha
- Ecológico desde 2013
- Orientación NE-SO
- 451-457 metros altitud
- **Suelo:** terraza aluvial del Ebro. Depósitos de arena y cantos calcáreos.
- Rodeada de almendros y situada en la zona oeste del municipio, Orizabal ofrece un Tempranillo delicado y sutil, debido al escaso vigor que le proporciona un suelo suelto y cascajoso muy poco profundo. Racimos pequeños y sueltos capaces de expresar el carácter del mejor Tempranillo con maduraciones lentas y vinos frescos y vivos.





LA ISLA, La innovación de la Maturana Tinta

- Maturana Tinta plantada en 2016
- 1,62 ha
- Ecológico desde 2016
- 3.333 plantas/ha (2,50 x 1,20 m)
- Orientación E-O (1,20 ha)
- Orientación N-S (0,42 ha)
- 430-440 metros altitud
- **Suelo:** terraza aluvial del Ebro. Depósito de arenas.
- La Isla es una unidad agronómica situada al este de Briones. Un paraje inigualable en medio de una ínsula que se despieza de Briones y se acerca a la ribera del río Ebro. Suelos pobres, en una zona con una integral térmica más alta y su alta densidad de plantación favorecen un vigor moderado de la Maturana Tinta, clave para su maduración. Uva autóctona de Rioja, de la que Vivanco es su principal cultivador (más de 25 hectáreas de las 229 totales) y que aporta al vino un carácter único.



BRUNES, El vino

Vivanco Brunes es un vino de pueblo ecológico y vegano que recupera la tradición de los vinos de pueblo puestos al día con la visión personal de Rafael Vivanco y su equipo. Elaborado con un 90% de Tempranillo y un 10% de Maturana Tinta procedentes de dos viñedos propios que cultiva la Familia Vivanco en este terruño tan particular.

Así fue la añada 2022

Calor, poca agua y resiliencia del viñedo. Esas son las características principales de la añada 2022. Sobre todo, por la primera, con temperaturas medias muy elevadas, más de un grado respecto a la añada anterior, y con una primera ola de calor a principios de junio, segunda semana, nunca vista antes en esas fechas, con temperaturas por encima de los 40 °C. Brutal. La viña se defendió bien, protegiéndose, limitando su actividad, mostrando una mejor adaptación los viñedos con viticultura ecológica, como es nuestro caso. Las operaciones en el viñedo fueron mínimas, manteniendo todas las hojas posibles alrededor de los racimos para mantenerlos lo menos expuestos posibles al sol. Agua, la justa, con muy baja influencia de enfermedades como el mildiu y el oidio. La vendimia se adelantó dos semanas, con una calidad de fruto excepcional, taninos más dulces, pero maduros. El reto fue conseguir el equilibrio, en una lucha, ya casi constante, contra el cambio climático. El vino lo ofrece y lo muestra con claridad.

VIVANCO BRUNES 2022

VARIETADES: Tempranillo (90%) y Maturana Tinta (10%) ECOLÓGICO Y VEGANO.

LA VENDIMIA: Manual, en pequeñas cajas, la segunda semana de octubre para el Tempranillo, y la tercera para la Maturana Tinta.

CRIANZA: Una parte del vino permanece 12 meses en barricas de roble francés, mientras otra parte permanece el mismo periodo de tiempo en depósitos de hormigón y de acero inoxidable. El vino se afina en botellero durante al menos, nueve meses.

PRODUCCIÓN: 25.288 botellas de 750 ml y 602 magnum de 1.500 ml.



La imagen de nuestra etiqueta está inspirada en el sacacorchos Red Devil, diseño americano de Gerald Youhanaie, registrado en 1985 y que pertenece a las colecciones visitables del Museo de la Cultura del Vino.