



VIVANCO

CUVÉE INÉDITA BLANC DE BLANCS RESERVA BRUT NATURE

D.O.CA. RIOJA
2021

INFORME RIOJA /
TIM ATKIN
93 PUNTOS / 2026



91 PUNTOS / 2024

Decanter
92 PUNTOS / 2021

Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino

La añada 2021

Rafa Vivanco, uno de los principales exponentes del vino espumoso en Rioja, mejora con cada añada en la elaboración de espumosos.

TIM ATKIN, FEBRERO 2026

“El espumoso blanco de método tradicional Cuvée Inédita Reserva Extra Brut 2020 es un blanc de blancs elaborado con Maturana Blanca (45%), Tempranillo Blanco (30%), Viura (15%) y Chardonnay (10%). Ha sido refermentado en botella y se ha mantenido con sus lías durante 30 meses. Presenta un aroma de frutas blancas, lías y levaduras, con un paladar vibrante y burbujas finas y abundantes que le aportan textura. Es fresco, seco (sin dosificación en esta cosecha), limpio y sabroso, con un final vibrante y persistente”.

LUIS GUTIERREZ, FEBRERO 2024

La añada 2017

DECANTER *“Probablemente, el primer vino espumoso español que es un mundo aparte del Cava, siendo elaborado en la región de Rioja. Un estilo atlántico, de clima fresco, de acidez viva e intensa expresión de fruta de hueso. En boca, con un elegante toque de amargor y sequedad acerada pero moderado en el final. La primera vez que he probado un vino espumoso elaborado con Maturana Blanca (45%) y Tempranillo Blanco (30%), junto con 15% Viura y 10% Chardonnay. 30 meses sobre lías. Muy prometedor, una gran sorpresa que se beneficiará de una mayor crianza en botella”*

PEDRO BALLESTEROS MW, MARZO 2021



*Blanc de blancs de
nuestra finca, pionero en
Rioja y singular
por la viva y elegante
expresión de variedades
autóctonas tras una larga
maduración en botella*

Espumoso Rioja, una nueva categoría

En 2015, el Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja inició, por primera vez en su historia, el proceso de valorar una posible nueva categoría de vino espumoso de calidad dentro de la denominación. Para ello, la comisión técnica del mismo encargó a un equipo, liderado por Rafael Vivanco, cuarta generación de la familia y enólogo de Bodegas Vivanco, el desarrollo y propuesta de su normativa estudiando el potencial de Rioja y los casos de éxito más internacionales.

Finalmente, en 2017, fue aprobada con gran consenso la propuesta basada inicialmente en Champagne (vendimia manual, método tradicional o champenoise...) pero con la personalidad del terruño y variedades de uva de Rioja, reforzadas en calidad aún más con rendimientos inferiores, menor contenido de azúcar (sólo Brut Nature, Extra Brut y Brut), mayor maduración sobre lías entre tiraje y degüelle (mínimo en meses: genérico 15, Reserva 24 y Gran Añada 36), además de tener que superar el vino espumoso terminado una exigente cata por un panel de expertos antes de poder salir al mercado.



Proyecto personal, pionero y exclusivo

La primera vendimia en la que se autorizó oficialmente la elaboración de espumoso de calidad en la D.O.Ca. Rioja fue en 2017. Muy pocas bodegas solicitaron el permiso para iniciar la primera vinificación, siendo Bodegas Vivanco una de ellas, tras dos vendimias y elaboraciones experimentales de espumoso, por empeño personal de Rafael Vivanco, con el fin de explorar y conocer el potencial aromático y de guarda de cada una de las variedades riojanas.

Por todo ello, Bodegas Vivanco es pionera en elaborar un espumoso de gran singularidad al utilizar mayoritariamente variedades autóctonas riojanas en su mezcla seleccionada o cuvée (de ahí la marca “Cuvée Inédita”) con alto potencial de envejecimiento, orientado directa y exclusivamente a la categoría de Reserva.

El viñedo, Finca La Concepción

Viñedo propio de 42 hectáreas situado en suave ladera a más de 500 metros de altitud en Briones, Rioja Alta. Flanqueado al norte por la Sierra de Cantabria y al sur por la Sierra de la Demanda, debe su nombre a la cercana Ermita de La Concepción, del s. XVI. Viñedo único y pionero en Rioja por cultivarse en él exclusivamente una colección de todas las diferentes variedades blancas autorizadas por la denominación. Disfruta de las mejores condiciones para el cultivo de estas uvas: una clara influencia climática atlántica, así como de sus suelos arcillo-calcáreos, frescos y profundos, que confieren a la uva una maduración lenta y equilibrada en azúcares, viva acidez, aromas varietales y fina mineralidad.



Así fue la añada 2021

La añada 2021 estuvo marcada por el equilibrio. Tras una primavera de desarrollo pausado, con una helada puntual y algunas tormentas al inicio del ciclo, el verano seco y de noches frescas permitió una maduración lenta y constante. La viña llegó a vendimia con una sanidad extraordinaria y una fruta de enorme precisión. En Briones, la selección de cada parcela fue clave para recoger cada racimo en su momento exacto. El resultado son vinos de gran pureza, con una acidez vibrante y una expresión aromática nítida. Finos, tensos y elegantes. Un espumoso que refleja el carácter de una cosecha serena, donde la paciencia en la viña encontró su recompensa en la botella.

Variedades de uva inéditas

Es la primera vez que se elabora un vino espumoso con estas variedades blancas mayoritariamente autóctonas riojanas: 45% Maturana blanca, 30% Tempranillo blanco, 15% Viura y 10% Chardonnay.

Recuperada recientemente de su extinción, **la Maturana blanca** es la variedad riojana más antigua de la que se tiene conocimiento escrito, pues se cita ya en 1622. Procede, al igual que la Godello y Verdejo, de un cruce de las variedades Traminer (o Savagnin) y la Castellana blanca. Aunque todavía muy minoritaria (sólo 39 ha en Rioja en 2020) Bodegas Vivanco es pionera en su cultivo y elaboración en sus diferentes vinos blancos. Los vinos de Maturana blanca son de color intenso dorado-verdoso, aromas a fruta blanca de hueso, cítricos y notas herbáceas, buena estructura y profundidad en boca, pH bajo y gran potencial de guarda para la elaboración de espumosos.

La etiqueta

Inspirada en las etiquetas de plata más antiguas, s. XVIII, expuestas en la colección de nuestro Museo Vivanco de la Cultura del Vino, Briones, La Rioja. Estas primeras y exclusivas etiquetas se colgaban sobre los decantadores para indicar la procedencia del vino que viajaba en barricas desde sus lugares de elaboración.



Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino

Producción muy limitada de:

20.880 botellas numeradas.

Grado: 12 % vol. / pH 3,1 /

Acidez total: 6,7 g/l en tartárico

Degüelle: Septiembre 2025

Dosaje: Brut Nature

Maduración: Más de 40 meses sobre lías y 6 meses mínimo con corcho en botellero

Servicio: 6-8 °C preferentemente en copa tipo tulipa o incluso más ancha para disfrutar mejor de su complejidad aromática

Consumo recomendado:

en los próximos 2 o 3 años



VIVANCO CUVÉE INÉDITA BLANC DE BLANCS RESERVA BRUT NATURE

Vendimia: Las diferentes variedades de uva se vendimiaron a mano en pequeños recipientes, por separado y en su momento óptimo, según cata de uva y analítica, primera semana de septiembre.

Elaboración: Todas las uvas pasan por cámara frigorífica y mesa de selección. La extracción del mosto es suave y delicada, con un rendimiento bajo con el objetivo de conseguir mostos puros, afrutados y que respeten al máximo el terruño. Los mostos obtenidos de cada variedad realizan por separado una primera fermentación alcohólica en pequeños depósitos de acero inoxidable a baja temperatura controlada. Una vez finalizada la fermentación y tras un tiempo en sus lías, se trasiegan y se realiza la mezcla seleccionada, o cuvée, de los vinos base blancos monovarietales en la proporción indicada anteriormente. Este blanc de blancs reposará hasta el mes de enero, fecha en la que se realiza el tiraje y con él la segunda fermentación en botella característica del método tradicional o champenoise.

Larga maduración en botella: Se conservan en rima las botellas al frescor natural de los calados subterráneos de la bodega durante al menos 40 meses, en contacto con sus lías, donde adquirirá armonía, complejidad y profundidad en aromas, texturas y una fina efervescencia. Posteriormente, en septiembre de 2025, se realiza el degüelle con relleno del propio espumoso y sin ningún tipo de dosaje para preservar aún más su personalidad sin enmascarar la pureza varietal y del terruño. Permanece con corcho en botellero durante al menos otros 10 meses para perfeccionar su elegante madurez antes de salir al mercado.

Notas de cata y maridaje: Color amarillo pálido, vivo e intenso que comienza a mostrar su larga maduración en botella. Burbuja fina y persistente. En aromas se expresa fresco y complejo por la presencia de frutas de hueso, flores blancas, cítricos y notas terciarias a frutos secos y pan brioche muy bien ensambladas. En boca la efervescencia está presente, pero acariciando con una textura cremosa que manifiesta, de nuevo, ese equilibrio entre la vibrante acidez de la juventud y la elegante envoltura de la madurez. El final es profundo y delicado, con un fondo mineral y salino que te invita a seguir disfrutando. Vino muy gastronómico y versátil con el que se puede disfrutar de principio a fin con marisco (ostras, vieiras, langostinos...), sushi, sashimi, foie gras, jamón ibérico, ensalada César, salmón en hojaldre, paella, pasta, cordero asado, pichón, rodaballo o rape al horno, rulo de cabra, queso Comté, chocolate negro con aceite de oliva y flor de sal...