



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.

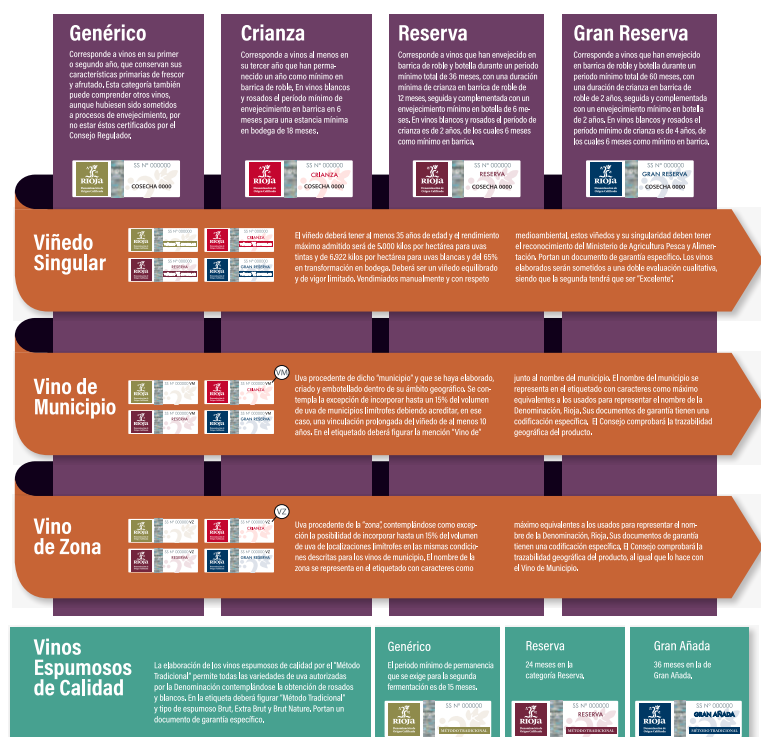


¿Qué es un vino de Pueblo?

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 DO Ca Rioja.



¿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 2023

La añada 2023 estuvo marcada por un ciclo vegetativo muy exigente, con una primavera lluviosa que favoreció un importante desarrollo vegetativo y elevó la presión de enfermedades, seguida de un verano cálido y un final de campaña condicionado por episodios de altas temperaturas y lluvias durante la vendimia. Fue un año que exigió una viticultura muy precisa, con un seguimiento constante del estado sanitario del viñedo y de forma particular en nuestras parcelas donde desarrollamos una viticultura ecológica, como en las dos parcelas de Briones que seleccionamos para este vino. La vendimia se desarrolló en fechas más habituales para nuestra zona, a principios de Octubre, aunque muy escalonada y adaptándose a la diversidad de situaciones de cada parcela y destacando este año una cuidadosa selección de la uva, tanto en campo como en bodega. El resultado son vinos de gran equilibrio, frescos, tensos y elegantes, con buena estructura y excelente expresión frutal, reflejo del esfuerzo realizado durante todo el ciclo y de la capacidad de adaptación del viñedo ecológico ante una campaña especialmente compleja.

VIVANCO BRUNES 2023

VARIEDADES: 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: 30.535 botellas de 750 ml y 605 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.