

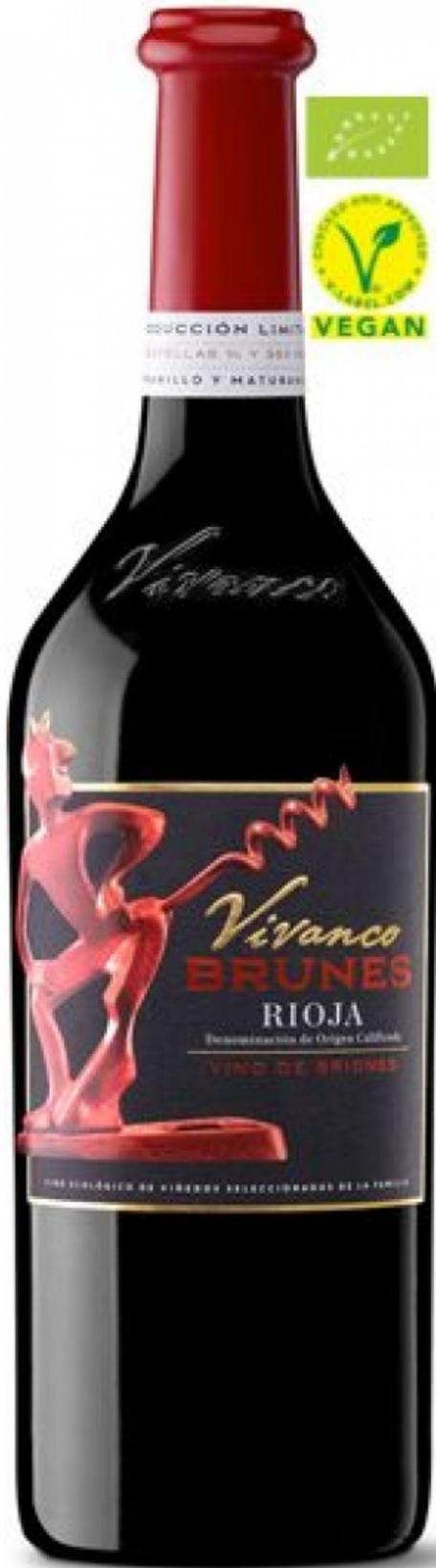
## Vivanco de Municipio Brunes

*Vivanco*

ORIGEN: RIOJA

VARIEDAD: Tempranillo y matorana tinta

GRADO ALCOHÓLICO: 15,00%



### ELABORACIÓN:

Vendimia manual, en pequeñas cajas, la primera semana de octubre para el Tempranillo, y la segunda para la Matorana Tinta. 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.

### CATA:

**Brunes el vino:** Vivanco Brunes es un vino de municipio 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 Matorana Tinta procedentes de dos viñedos propios que cultiva la Familia Vivanco en este terruño tan particular.

**La añada 2019:** Una vez superada la súper atlántica y lluviosa añada 2018, 2019 se asomó como un año con menos imprevistos. Una precipitación moderada durante el otoño e invierno, dejó paso a una primavera cálida que favoreció la brotación temprana del viñedo. El verano fue seco y caluroso, ofreciendo vinos más opulentos y con fruta más directa y golosa.

**El viñedo:** Vivanco Brunes es un vino de municipio 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 Matorana Tinta. Certificado ecológico y vegano.