vinetur

Vivanco convierte su espumoso de Rioja en un Brut Nature sin azúcar añadido

La bodega deja atrás la categoría Extra Brut para mostrar un perfil más fiel al viñedo y la crianza

lunes 16 de noviembre de 2026



Bodegas Vivanco ha presentado el pasado 13 de noviembre la añada 2021 de su espumoso de calidad de la DOCa Rioja con una nueva denominación: Vivanco Cuvée Inédita Blanc de Blancs Reserva Brut Nature 2021. La bodega de Briones (La Rioja) da

así un paso más en la evolución de este vino, que deja atrás la anterior categoría Extra Brut y pasa a elaborarse con cero dosaje, es decir, sin azúcar añadido en el acabado.

La empresa vincula este cambio a un trabajo iniciado años atrás para rebajar de forma paulatina el dosaje en bodega. Con la nueva añada, esa línea culmina en una versión Brut Nature. Vivanco sostiene que la decisión busca mostrar el vino en un estado más directo y más ligado al viñedo del que procede.

La nueva identidad comercial, según la bodega, responde a la madurez alcanzada por un proyecto que nació con la intención de expresar con la mayor fidelidad posible Finca La Concepción, situada en Briones, así como las variedades autóctonas riojanas empleadas en la elaboración. A esa idea suma una filosofía de mínima intervención, otro de los ejes que la firma asocia a esta referencia.

El cambio no se limita al nombre de la botella. En el lenguaje del vino espumoso, la mención Brut Nature identifica elaboraciones sin aporte de azúcar tras el degüelle. Esa elección reduce el margen para matizar el perfil final con dulzor y deja más a la vista la acidez, la textura, la fruta y la huella de la crianza. También hace que la añada y la procedencia del vino base tengan más peso en la percepción del consumidor.

La referencia Blanc de Blancs, incluida ahora en la identidad oficial, indica además que el espumoso está elaborado a partir de uvas blancas. Vivanco relaciona esa definición con el origen del vino y con una lectura más precisa del viñedo. La bodega presenta esta nueva etapa como la consecuencia lógica de un proyecto pionero dentro de su trayectoria, centrado en unir espumoso, finca concreta y variedades de Rioja.

La añada 2021 llega, por tanto, con un mensaje más claro sobre lo que la casa quiere transmitir con este vino. Por un lado, suprimir el azúcar añadido refuerza la idea de pureza que la bodega asocia a la referencia. Por otro, el nuevo nombre pone el foco en tres elementos que Vivanco considera básicos: el tipo de elaboración, el origen parcelario y la elección de variedades blancas de la zona.

Ese planteamiento tiene también una lectura comercial. El paso de Extra Brut a Brut Nature facilita al comprador identificar de inmediato el estilo del vino. En una categoría como la del espumoso, donde pequeñas variaciones en el dosaje cambian de forma

visible la sensación en boca, la clasificación orienta sobre el perfil del producto incluso antes de abrir la botella.

Vivanco sitúa este lanzamiento dentro de la evolución natural del proyecto y lo presenta como un momento relevante en la historia de su espumoso. La casa riojana defiende que la nueva añada expresa con más precisión la procedencia del vino y la filosofía con la que ha trabajado en bodega durante los últimos años. La supresión total del dosaje convierte esa intención en el rasgo central de la cosecha 2021.

Con esta salida al mercado, la firma de Briones reordena la identidad de una de sus elaboraciones más singulares dentro de la DOCa Rioja. El cambio de categoría comunica que el vino se ofrece sin azúcar añadido y que su perfil depende de forma íntegra de la uva, de la añada, de la finca de origen y del trabajo realizado durante la crianza.