

# Alimarket

---

## Familia Vivanco presenta su primer proyecto vinícola fuera de Rioja

ALIMARKET ALIMENTACIÓN | 10/10/2018 [Vinos](#)



La familia [Vivanco](#) presenta **Finca Milagro**, un proyecto cuyo objetivo es transformar un viñedo de altos rendimientos de producción de cultivo estándar en otro más equilibrado y ecológico.

El grupo de la familia Vivanco está integrado por Bodegas Vivanco, Criadores de Rioja, Bodegas Carlos Serres, Bodegas los Tinos, Castillo de Fuenmayor, Bodegas y Viñas Senda Galiana y Bodegas Señorío de Yerga, todas ellas en Rioja, por lo que **el proyecto de Finca Milagro es el primero que acomete fuera de esta mención.**

La finca fue adquirida en 2003 por el Grupo vitivinícola y se encuentra en la localidad de Milagro (Navarra). La familia busca proteger y recuperar la biodiversidad de las diversas especies que habitan en ella. Además, se ha puesto en marcha un proyecto de reforestación que ha comenzado con la plantación de pinos en 2.700 m2 del viñedo y tiene vocación de replantar especies autóctonas, que sigan contribuyendo a su transformación. Asimismo, se han re-injertado **7 hectáreas de garnacha tinta y 2 de garnacha blanca** con el objetivo de integrar en el viñedo las variedades históricas de Navarra. Actualmente Finca Milagro está **colaborando con EVENA** (Estación de Viticultura y Enología de Navarra) en el proyecto “cepas singulares navarra”, que tiene como fin recopilar las cepas de las comarcas vitícolas de Navarra y conservarlas cuidadosamente para su posible distribución.

Por otro lado, el origen de los materiales del edificio donde está ubicada la zona de cata son orgánicos y la luz del mismo proviene de la energía eólica.

## 'Aire de Milagro', el primer vino con sello Finca Milagro

De esta filosofía nace un vino ecológico, '**Aire de Milagro**', en tres variedades: blanco 2017 (coupage de 90% chardonnay y 10% moscatel), rosado 2017 (80% garnacha, 10% tempranillo y 10% merlot) y tinto 2016 (40% garnacha, 25% tempranillo, 25% cabernet sauvignon y 10% merlot, que pasa 12- 14 meses en bodega de roble francés).

---

**Alimarket**