



Memoria de Responsabilidad Social 2020



Índice

01	<u>Nuestro compromiso</u>	4
02	<u>Alma Carraovejas</u>	10
	<u>Principales logros</u>	10
	<i>Las cifras de 2020</i>	12
	<u>Nuestra historia</u>	14
	<u>Nuestra filosofía</u>	15
	<i>Cultura y valores</i>	16
	<i>Los Sistemas de Gestión</i>	16
	<i>Nuestro compromiso con los ODS</i>	20
	<u>Nuestro día a día</u>	24
	<i>Estructura de gobierno y toma de decisiones</i>	24
	<i>Riesgos y oportunidades</i>	25
	<u>Nuestros proyectos</u>	26
	<u>Nuestros resultados</u>	34
	<u>Nuestros grupos de interés</u>	38
	<u>I + D + i</u>	40
03	<u>Nuestro equipo</u>	47
	<u>Un gran lugar para trabajar</u>	52
	<u>Formación y desarrollo del talento</u>	53
	<u>Igualdad y diversidad</u>	56
	<u>Seguridad y salud</u>	58
04	<u>Nuestro entorno</u>	60
	<u>Nuestro entorno natural</u>	60
	<u>Nuestro entorno social</u>	68



Nuestro compromiso

El año 2020 será recordado por todos o al menos será un año difícil de olvidar. Las previsiones iniciales y el inicio del año auguraban un gran año en lo económico y los primeros meses parecían corroborar esas optimistas previsiones.

Enero y febrero comenzaron de forma positiva y con un incremento muy favorable respecto al año anterior.

En Alma no podremos olvidar el día 13 de marzo, viernes, cuando decidimos, antes de que fuera obligatorio por el gobierno, cerrar nuestras instalaciones al público y proteger a nuestro equipo y a nuestros clientes de una posible pandemia que amenazaba a medio mundo y que ya había alterado la vertiente asiática y pensábamos que nunca llegaría a nuestras vidas.

Tan sólo unos días antes algunos compañeros acudían a algunos eventos multitudinarios que no han vuelto aún a nuestras vidas como los conocíamos antes.

Aquel 13 de marzo todos pensábamos que volveríamos en apenas 15 días pero la realidad es que fueron más de 15 meses.

Se abría ante nosotros uno de los periodos más complicados que ha tocado vivir a las generaciones actuales, marcada especialmente por la incertidumbre y la falta de información y conocimiento ante lo que teníamos delante.

Nos ha tocado vivir uno de los periodos más oscuros de nuestra historia, aún por determinar si fruto de la estupidez humana o de la fuerza de la naturaleza. Quizás lo más

parecido a una guerra en cuanto a la fuerza para detener el mundo de un extremo a otro y llevarse por delante a un gran número de personas, con las consecuencias económicas, sociales y sanitarias que no conocíamos hasta el momento. Sólo los más mayores podían recordar algo similar.

Algunos señalan este periodo como la crisis social y económica de mayor calado desde 1920 e incluso algunas no dudan en afirmar que es la mayor crisis vivida desde 1870, año de la gran depresión, peor aún que las Guerras Mundiales vividas desde entonces o la gripe española hace 100 años coincidiendo con la primera guerra mundial.

Ahora que parece que la recuperación sanitaria está más cerca, al menos en las países avanzados, habrá que ver la brecha real en lo social y en lo económico que deje la pandemia entre las diferentes velocidades económicas y sociales a nivel mundial. Algunos, por otra parte, vaticinan unos de los años de mayor desarrollo y esplendor económico en la recuperación.

En este marco internacional, y ante una situación tremendamente marcada por la incertidumbre y la desconfianza, quisimos acentuar desde Alma el foco en las personas que desde años veníamos defendiendo. En lo que denominamos la Revolución de las personas, quisimos proteger y estar más cerca que nunca de las personas que forman parte de la cadena de Valor de Alma.

Sin olvidar los criterios económicos pero teniendo más presente que nunca la visión a largo plazo que siempre hemos defendido desde Alma ("con la cabeza en las nubes y

con los pies en la tierra”) quisimos traer a primer plano nuestro concepto de la *quíntuple cuenta de resultados*: sin olvidar nuestra *responsabilidad económica en la sostenibilidad de nuestra actividad*, los *aspectos sociales y medioambientales* y las *personas y el gobierno ético* tomaban más fuerza que nunca.

Era el momento de estar a la altura de uno de los periodos más complicados vividos hasta el momento y ser coherentes en la máxima expresión del concepto.

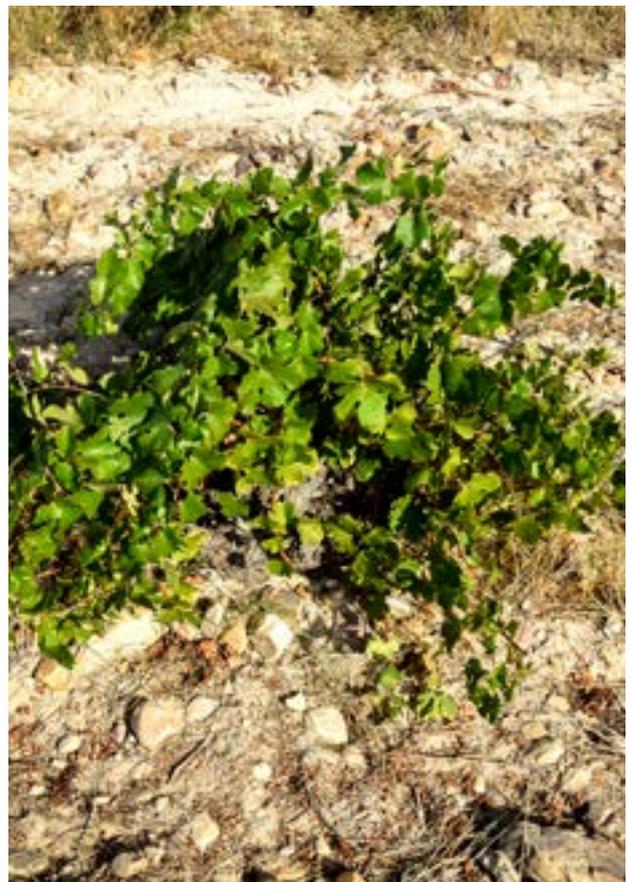
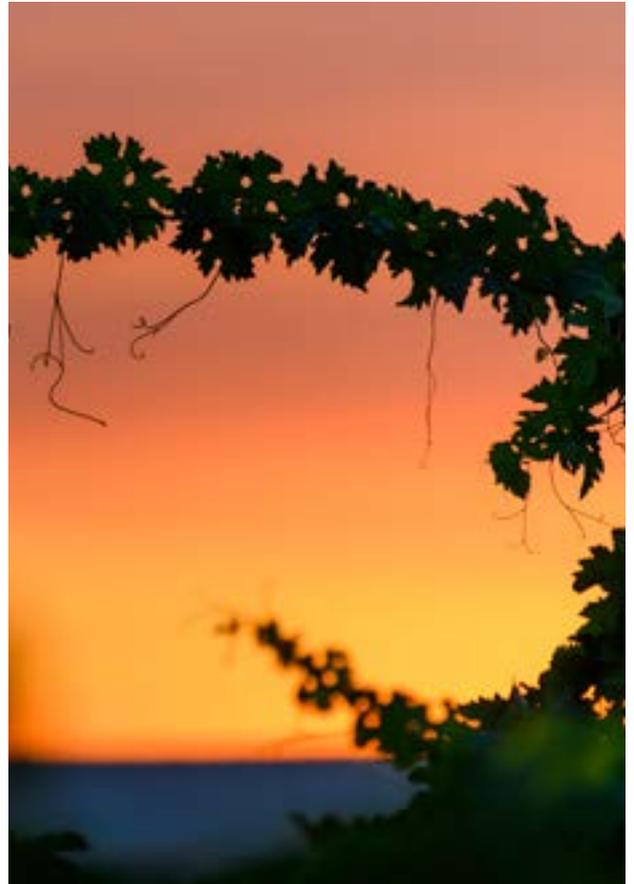
Así, analizando la situación económica de la compañía, recientemente marcada por uno de los periodos de mayor inversión, expansión y crecimiento, donde quizás nos encontrábamos con el momento histórico de asumir mayores costes y menos ingresos en el total de la actividad debido a la llegada de nuevos proyectos, que estaban en marcha pero no suponían ingresos de ningún tipo y sí los correspondientes costes de elaboración y la inversión necesaria para el desarrollo de los mismos.

Ante la llegada de nuevas ayudas financieras derivada de la crisis provocadas por la Covid, decidimos aumentar la carga financiera de la compañía con el fin de afrontar los mayores gastos de la compañía, especialmente en costes de personal, ante una previsible caída de ventas muy importante en nuestros vinos con el canal HORECA cerrado y la caída de ventas total en Ambivium y enoturismo.

El gobierno ponía en marcha el plan de los ERTE's (expedientes de regulación temporal de empleo) pero parecía muy previsible que el gobierno no podría afrontar con garantías esta medida y desde luego era muy dudosa su capacidad para gestionar en tiempo y dinero esta avalancha económica y social.

Desde Alma con la intención de proteger y poner certidumbre y confianza en momentos complicados decidimos mantener a todo el equipo. Ambivium y enoturismo, sin actividad directa, tendría un tiempo maravilloso para trabajar en el desarrollo del concepto, aunque en condiciones poco fáciles.

Únicamente nos vimos obligados ya en el tercer cierre a llevar a cabo el ERTE para los compañeros de Ambivium y enoturismo ante una situación que se preveía totalmente incierta. A pesar de todo apenas fueron cuatro semanas, donde además nos comprometimos a adelantar el cobro correspondiente para garantizar el poder adquisitivo de cada familia y garantizarlo en las mejores condiciones posibles.



Las tareas administrativas en Alma seguían su curso, afrontando el reto del teletrabajo, ya instaurado con anterioridad, pero que nos hizo evolucionar en el concepto y las necesidades para afrontarlo con todas las garantías.

En los viñedos y las bodegas de cada uno de los proyectos, la naturaleza seguía su curso y la actividad esencial del sector agroalimentario tuvo que dar la cara trabajando de manera presencial. En aquel momento se optó por proteger de la mejor manera posible a todo el equipo y a sus familias a través de los diferentes equipos de protección individual y ajustes en el centro de trabajo para proteger y prevenir cualquier posibilidad de contagio. El momento de mayor preocupación llegó en las diferentes vendimias donde se establecieron grupos de trabajo aislados e independientes. Apenas hubo ninguna incidencia significativa, gracias no solo a las medidas de protección sino a la gran responsabilidad de cada una de las personas que conforman Alma. Igualmente desde el área de personas se tuvo contacto directo con todas las personas del equipo y en diferentes momentos la comunicación se mantuvo a través de los grupos de whatsapp y las diferentes plataformas previamente coordinadas por el equipo de IT, trabajo anterior que nos permitió poder afrontar este periodo mucho más preparados y con los recursos necesarios. Todo esto no fue suficiente. También se trabajó a contrarreloj con el equipo de sostenibilidad y calidad para implantar las certificaciones B-Safe, en colaboración con la Asociación de Empresa Familiar y KPMG y Safe Tourism Certified para Restaurante Ambivium y enoturismo, además de colaborar activamente en muchas plataformas y acciones sociales de trabajo y apoyo en la búsqueda de soluciones a lo que se estaba viviendo.

Afortunadamente, en diciembre de 2020 llegó uno de los hitos más importantes del año para Alma: la primera estrella Michelin para Restaurante Ambivium.

También dos hitos muy importantes en un año tremendamente complicado: la puesta en marcha de nuestra importadora "Singular Vineyard and Wines" con la intención de acercar también proyectos singulares del mundo a España. Francia, Italia, Alemania o Portugal ya tienen su hueco en España a través de SVW.

En plena pandemia, también, y como teníamos previsto con anterioridad, debíamos buscar las instalaciones adecuadas para elaborar nuestra primera añada en Rioja. Ya teníamos la materia prima pero el inicio de la pandemia y el parón del mercado complica-

ron mucho poder encontrar una instalación en alquiler donde poder elaborar.

El destino quiso que apareciese en pleno cierre de fronteras autonómicas una gran oportunidad en Leza, municipio donde años atrás estuvimos a punto de llegar a través de otro proyecto.

En septiembre llevamos a cabo nuestra primera vendimia y primera elaboración, ejecutando en tiempo récord las obras necesarias, que hoy continúan en la nueva bodega de Rioja Alavesa; gracias al trabajo contrarreloj del equipo de proyectos y el equipo técnico para llegar a tiempo. El nuevo proyecto en Rioja recibe el nombre de Aiurri.

A nivel comercial nos fijamos un objetivo claro: no podíamos permitirnos que las ventas de Pago de Carraovejas, que suponen la mayor cantidad de ingresos para Alma, pudieran caer.

A partir de ese momento el trabajo de todo el equipo comercial se enfocó en este objetivo, agotando incluso el vino disponible antes de la salida de la nueva añada 2018, que hubo que sacar antes al mercado para evitar posibles conflictos con los clientes.

Pero más allá de la propia venta, el equipo comercial estuvo muy cerca de los clientes, algo muy valorado por todos ellos, en momentos en que muy pocos estuvieron cerca de ellos y en situaciones complicadas. No se trataba de vender vino, se trataba de estar de nuevo cerca de las personas que forman la cadena de valor de nuestra actividad.

La actividad de investigación e Innovación, siempre en el ADN de Alma, continuó en niveles de Inversión muy altos, con seis proyectos europeos en marcha y muchas líneas internas de desarrollo en diferentes materias como la mejora cualitativa y el conocimiento de nuestro proceso productivo, economía circular o gestión medioambiental.

El cierre del año reflejó el gran trabajo de todo el equipo y en la variable económica los resultados mejoraron el final del 2019 en un porcentaje muy relevante, mejorando tanto los datos de facturación como el EBITDA en los parámetros que nos habíamos fijado, seguramente también por la reducción de costes al paralizarse la actividad al exterior casi en su totalidad. También durante los meses de parón, el equipo comercial pudo trabajar en mejorar y renovar algunos importadores en el exterior, trabajando en el objetivo de seguir aumentando y mejorando la proyección internacional de Alma, entre otros con la creación de un almacén fiscal y



físico en USA que nos permite dar un mejor servicio a nuestros clientes o situando con fuerza los proyectos en mercados hasta ahora muy atomizados como Alemania o algunos países nórdicos.

En 2020 se llevó a cabo también nuestro compromiso con "International Wineries for Climate Action"; una asociación internacional para luchar contra el cambio climático, compartir conocimientos y dar visibilidad a las bodegas que apuesten por un modelo sostenible y generar relaciones con partners externos.

Los grandes objetivos para este 2021 vienen determinados por seguir trabajando en la quíntuple vertiente que se está reflejando en un trabajo que la pandemia nos detuvo temporalmente: La ruta 2020-2030 para Alma en la que iremos rotando el foco en cada una de esas vertientes duplicando cada una de ellas en estos diez años.

A nivel de gestión los objetivos se centrarán en un mejor y mayor conocimiento de las personas que componen Alma, en su carrera profesional y en su componente personal, buscando el desarrollo personal y profesional de todo el equipo y desarrollando el liderazgo intra e inter proyectos con el fin de seguir creciendo cualitativa y cuantitativamente.

El año 2021 es un año nuevamente de gran inversión en Alma, mejorando y aumentando los viñedos y la ejecución y reforma de cada una de las bodegas de cada proyecto, excepto Pago de Carraovejas, donde la inversión irá destinada a la creación de la bodega de Ambivium y la mejora de instalaciones como la cámara de uva o un nuevo almacén.

También 2021 será el año de desarrollo de nuevos proyectos que están surgiendo ante las oportunidades de mercado, con especial atención a un posible nuevo laboratorio externo que mejore el servicio a las bodegas internas de Alma y pueda generar negocio más allá del servicio interno, con clara vocación de servicio al sector vitivinícola tratando de aportar un mejor servicio y conocimiento en la elaboración de vinos de calidad de nuestro país.

Es muy probable que puedan aparecer nuevos proyectos vitivinícolas dentro y fuera de nuestras fronteras y estaremos muy atentos, con el fin de poder afrontar alguno de ellos y seguir trabajando en asentar y desarrollar los nuevos proyectos de los últimos años recientes.

Se prevé la creación de una oficina de Transformación que dé apoyo, control, desarrollo

y seguimiento a los objetivos de gestión que nos hagan ser más eficientes y competitivos para el desarrollo sostenible, fuerte y ordenado ante la posibilidad de continuar en el proceso de expansión de Alma, siempre enfocado a proyectos de máxima calidad y singularidad en diferentes regiones.

Tenemos grandes retos por delante que debemos seguir atendiendo: el cambio climático, la sostenibilidad, la digitalización, la mejora en la competitividad, la internacionalización y la innovación serán los ejes fundamentales de presente y futuro y la llegada de los fondos Next Generation para el avance y recuperación tras la pandemia serán una gran oportunidad a la que estaremos muy atentos, sin olvidar nunca nuestro compromiso por seguir trabajando en un propósito superior con la intención de dejar un mundo mejor y ser capaces de generar impacto positivo en la generación de empleo y riqueza en nuestro entorno más cercano de actuación y en toda la cadena de valor en el corto, medio y largo plazo.

Esta supone la segunda memoria de sostenibilidad para Alma y la novena para Pago de Carraovejas. Mi agradecimiento a todas las personas que creen en Alma y que confían en que, más allá de crear experiencias únicas en torno al vino y la gastronomía, hay una forma concreta de hacer las cosas y luchar por un propósito que nos haga sentirnos parte de un proyecto irreplicable y auténtico que busca construir un legado único y singular.

Agradecimientos especiales a todo el equipo que día a día lo hace posible y creen y confían en esta identidad propia que entre todos construimos desde la honestidad, la integridad, la coherencia y la autenticidad, cuidando cada pequeño detalle y desde la máxima pasión, valores que conforman lo que es Alma Carraovejas y permitirán que siga siendo en el futuro. Por el 2021 y por todos los retos que tenemos por delante!!

Gracias a todos y enhorabuena por haber superado con éxito un año muy complicado

Pedro Ruiz Aragonese
Director General Alma Carraovejas



Alma Carraovejas

Principales logros

- [Pago de Carraovejas 'Premio al Socio más Innovador' de la PTV Plataforma Tecnológica del Vino \(diciembre\).](#)
- [Ambivium recibe su primera Estrella Michelin \(diciembre\).](#)
- ['El Anejón 2016' obtiene la máxima puntuación 99/100 puntos en la Guía Gourmets y accede a la Liga 99 \(octubre\).](#)
- [Pago de Carraovejas recibe el distintivo 'Óptima Castilla y León' en reconocimiento a la igualdad de género \(agosto\).](#)
- [Alma Carraovejas se adhiere al International Wineries for Climate Action \(IWCA\) \(julio\).](#)
- [Ambivium recibe su primer Sol Repsol \(febrero\).](#)
- [Pago de Carraovejas se incorpora a la Fundación para la Cultura del Vino \(febrero\).](#)
- [Cuesta de las Liebres 2014 seleccionado como Mejor Vino Tinto en los Premios Verema 2019 \(febrero\).](#)
- [Ambivium nombrado el Restaurante con Mejor Tratamiento del Vino en los Premios Verema 2019 \(febrero\).](#)
- [Pago de Carraovejas Premio MassVino Bodega del Año por la Asociación de Comunicadores de Vino en Medios, MassVino \(febrero\).](#)
- [Nueva bodega en Rioja: Altos de la huesera – Aiurri](#)
- [Comercializadora: SV Wines. Es la antigua distribuciones Pagofiel](#)



Ambivium recibe su primera Estrella Michelin (diciembre).



El Anejón 2016' obtiene la máxima puntuación 99/100 puntos en la Guía Gourmets



Comercializadora: SV Wines.



Nueva bodega en Rioja: Altos de la huesera – Aiurri



Ambivium nombrado el Restaurante con Mejor Tratamiento del Vino en los Premios Verema 2019



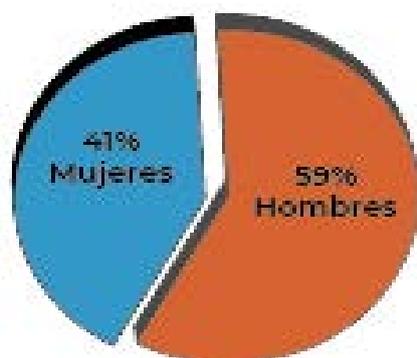
Cuesta de las Liebres 2014 seleccionado como Mejor Vino Tinto en los Premios Verema 2019



Pago de Carraovejas Premio MassVino Bodega del Año por la Asociación de Comunicadores de Vino en Medios,

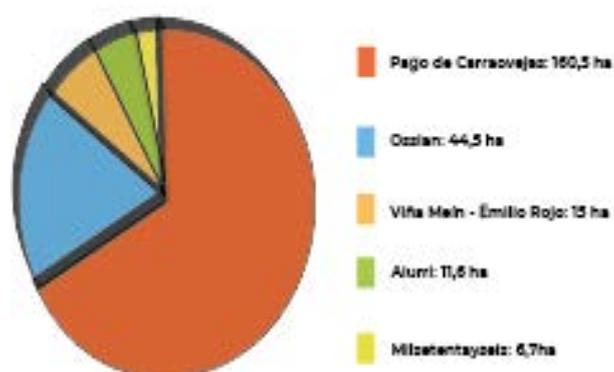
Las cifras de 2020

Número de empleados



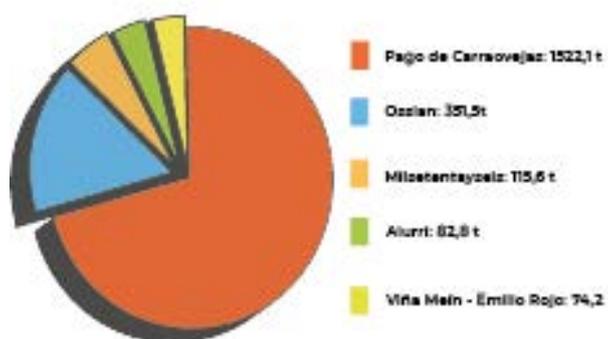
Total empleados: 154

Hectáreas de viñedo



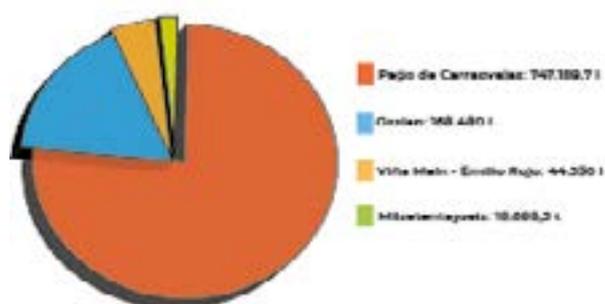
238,3 hectáreas

Toneladas de uva



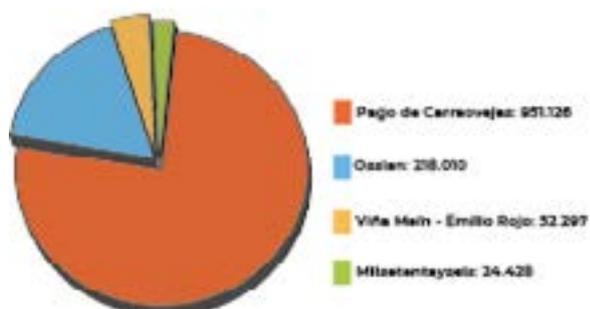
2.176,2 toneladas

Litros de vino embotellados



978.648,1 Litros

Número de botellas



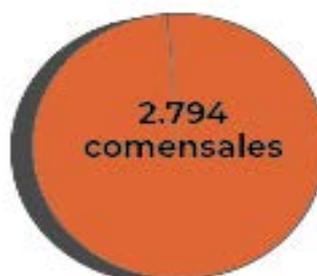
1.245.861 botellas

Número de visitas en enoturismo



Alma Carraovejas

Número de comensales



Ambivium

Nuestra historia

Desde los orígenes de Alma Carraovejas, la mejora continua ha supuesto para el equipo el reto permanente para ampliar horizontes. Pedro Ruiz Aragoneses, director de Pago de Carraovejas desde el año 2007 pone en marcha la búsqueda de parajes singulares donde crear experiencias únicas en torno al vino. Tras la llegada a las cepas prefiloxéricas de Nieva (Ossian) y al viñedo de altura de Fuentenebro (Milsetentayseis), dos de las regiones vitícolas más históricas de España como son Ribeiro (Viña Meín – Emilio Rojo) y Rioja Alavesa (Aiurri) motivan el nacimiento de Alma Carraovejas: el concepto que une que viñedos trabajados de forma diferente en distintas zonas tengan un sentido de trascender en el tiempo y dejar un legado superior a los que vienen.

Paralelamente el nacimiento de Ambivium, el primer restaurante de España en el que el vino se convierte en el protagonista sobre el que el plato se compone, motiva la selección de grandes elaboraciones líquidas. Todo el equipo empieza a descubrir algunos de los viñedos más singulares del mundo, escondidos bajo producciones muy limitadas. Singular Vineyard Wines nace en 2020 de ese deseo de unir y facilitar el acceso a estos parajes. SV Wines es únicamente el mensajero que acerca y elige esos entornos en los que el productor consigue algo especial: llegar más allá de los sentidos terrenales y alcanza la propia representación de un paisaje auténtico.

En el año 2020 y tras años de estudiar las mejores zonas de la Rioja Alavesa, culminamos nuestra llegada a Leza. Nuestro objetivo: convertirnos en un proyecto de referencia en la zona que busque situar en el mapa a Leza y su entorno único a los pies de la Sierra de Cantabria. Un paisaje que es sinónimo de viticultura,

un entorno en el que el vino es el absoluto protagonista. Buscamos atrapar la esencia de unos viñedos únicos que conforman una de las zonas vitivinícolas de referencia en nuestro país.

En el año 2019 y tras el nacimiento de Alma Carraovejas, llegamos a la DO Ribeiro con Viña Meín-Emilio Rojo. Dos bodegas emblemáticas que unen sus raíces más primitivas para alumbrar una apuesta por el futuro en la cuna del Ribeiro.

El paisaje de Ribeiro se esculpe en granito y bancales... en valles infinitos salpicados por caudales y aguas termales. En terrazas y angostos caminos que discurren entre muretes de piedras ganados a la montaña por las manos de varias generaciones.

En el año 2018 aterrizamos en la zona de mayor altitud de la Ribera del Duero con Milsetentayseis. Un proyecto que busca nuevos límites: entre valles, peñas y hoyadas crece un viñedo ancestral de unos suelos de una extraordinaria riqueza mineral.

Basado en variedades autóctonas, un clima extremo y un entorno único, Milsetentayseis debe su nombre a la característica más diferenciadora del proyecto: su altitud. Una viña vieja que convive con nuevas plantaciones dentro de un proyecto integral de rehabilitación de parcelas que pone en valor un paisaje de una gran tradición vitivinícola.

En 2017 se inicia la aventura gastronómica para Alma Carraovejas, tras una historia ligada a la restauración nace Ambivium, una apuesta culinaria que busca ofrecer experiencias únicas gracias a la unión de vino y gastronomía. Bajo el concepto de "cocina de paisajes", Ambivium traslada a sus mesas los sabores y armonías de otros territorios al tiempo que recupera la cocina más autóctona de la zona con nuevas elaboraciones.



Nuestra filosofía

Otro de los proyectos más especiales es Ossian Vides y Vinos. Alma Carraovejas llega a la tierra de pinares segoviana en 2013, uniéndose al desafío de custodiar un terruño que es patrimonio vitivinícola y que alberga algunas de las viñas prefiloxéricas más viejas de España para poder expresar con la mayor autenticidad el carácter del verdejo segoviano.

En el origen de esta filosofía y esta manera de trabajar se encuentra Pago de Carraovejas. Este proyecto nació en 1987 en Peñafiel, en una de las zonas actualmente más apreciadas de la Ribera del Duero y suma ya más de 30 años de trayectoria siempre en la búsqueda de la mejora continua y poniendo como compromiso superior el cuidado del equipo y el entorno, y la calidad de sus vinos.

Alma Carraovejas se mantiene en la incesante búsqueda de nuevos proyectos únicos en los que poder participar para asegurar la pervivencia de paisajes y modos de elaborar históricos capaces de trascender al tiempo y que puedan convertirse en un gran legado natural para las generaciones venideras.

“Crear experiencias inolvidables en torno al vino, apostando por proyectos singulares en busca de un propósito superior, con el compromiso de construir un legado único”

Filosofía Alma Carraovejas

El reto es poder inspirarnos, cada día, para desarrollar productos y servicios auténticos apoyándonos en una organización feliz y sostenible consigo misma y con su entorno, buscando la superación constante, para conseguir la máxima calidad mediante la innovación, obstinados en preservar la cultura propia de la organización y de las personas que la componen como un patrimonio.

Alma Carraovejas aspira a ser reconocida como uno de los referentes españoles en el mundo por la calidad y variedad de sus vinos, y por su cuidada oferta turístico-gastronómica, con la ambición de crear un valor



duradero para todos nuestros grupos de interés.

Para ello nos hemos fijado una serie de objetivos:

- Generar productos/servicios a través de proyectos singulares con los que seguir sorprendiendo a nuestros clientes creando experiencias auténticas.
- Impulsar un proyecto de transformación que, situando a las personas en el centro, nos ayude a llevar a cabo una gestión empresarial moderna y eficiente.
- Fortalecer la imagen de marca para conseguir el reconocimiento de nuestros productos y servicios, tanto a nivel nacional como internacional.
- Fomentar la cultura del vino velando por el patrimonio vinícola y promoviendo iniciativas innovadoras de alto impacto.
- Comprometernos con la calidad, el medio ambiente y la responsabilidad social en todos nuestros procesos, preservando el entorno de manera sostenible y con el mínimo impacto.
- Preservar el entorno de manera sostenible y con el mínimo impacto desde el compromiso en todos nuestros procesos con la calidad, el medio ambiente y la responsabilidad social.
- Incrementar el valor añadido en nuestros procesos y servicios, situando la mejora continua en el corazón de los procesos.
- Maximizar el valor de la compañía para todos los grupos de interés.

En Alma Carraovejas tenemos un Código de Conducta desde 2012 que marca nuestro carácter y forma de hacer dentro de la organización y nuestras relaciones con el entorno mercantil y social, todo ello desde una perspectiva socialmente responsable.

Cultura y valores

- **Honestidad:** Nos comunicamos de forma clara con colaboradores, clientes, proveedores, accionistas y con la sociedad en general. Buscamos, a través de esta transparencia, el compromiso de la marca con la sociedad, con el fin de retornar todo lo que nos aporta.
- **Coherencia:** Somos respetuosos con los procesos tradicionales que dieron origen al vino y con la introducción responsable de las nuevas tecnologías. Estamos comprometidos con la sostenibilidad, cuidando del patrimonio vitícola y del medio ambiente.
- **Autenticidad:** Estamos orgullosos de nuestros orígenes y, por encima de todo, de nuestros principios. Luchamos cada día por la identidad de nuestros vinos, desde los trabajos de viñedo hasta su elaboración y comercialización. Nos apasiona poner

en valor todo tipo de proyectos singulares.

- **Cultura del detalle:** La pasión por lo que hacemos, y por todo lo que nos rodea, nos hace cuidar al máximo los detalles. Esta autoexigencia nos ayuda a construir un fuerte vínculo de confianza con nuestros clientes y proveedores, y nos orienta hacia elevados estándares de calidad y servicio.
- **Espíritu innovador:** Nuestra permanente voluntad de innovar nos acerca hacia la construcción de una identidad propia, hacia lo genuino y singular. Investigar, innovar y transformar sin perder el respeto por el origen, el alma de una trayectoria y la emoción de un camino por recorrer.
- **Pasión:** Entendida como eje vertebrador y motor de todas nuestras actividades y de todos los procesos que las rodean.
- **Integridad:** Todos los valores elegidos que forman nuestra cultura en la organización, determinarán nuestra forma de actuar en cualquier escenario y ante cualquier situación, generando confianza en todas nuestras relaciones.

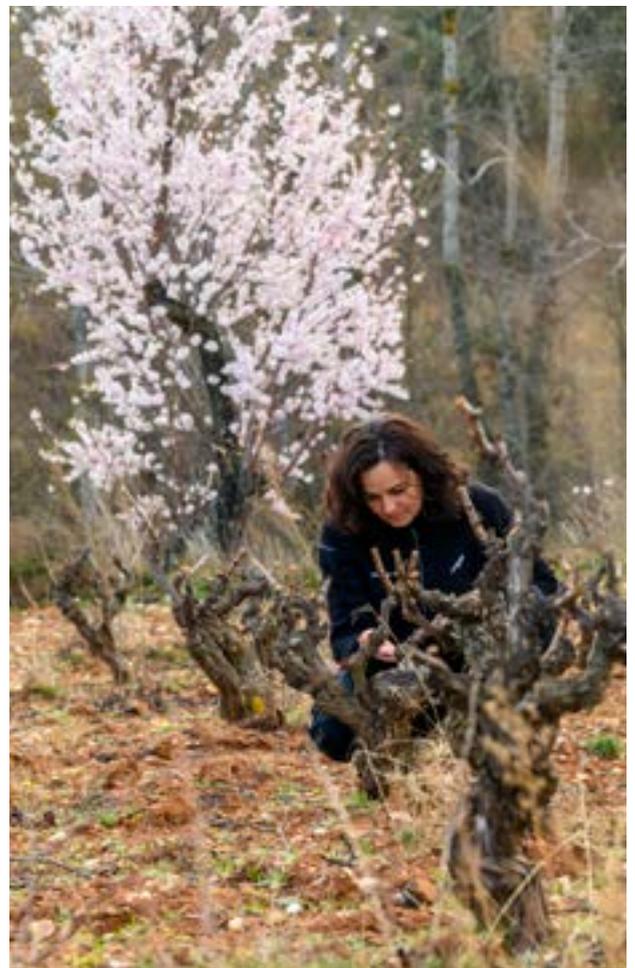
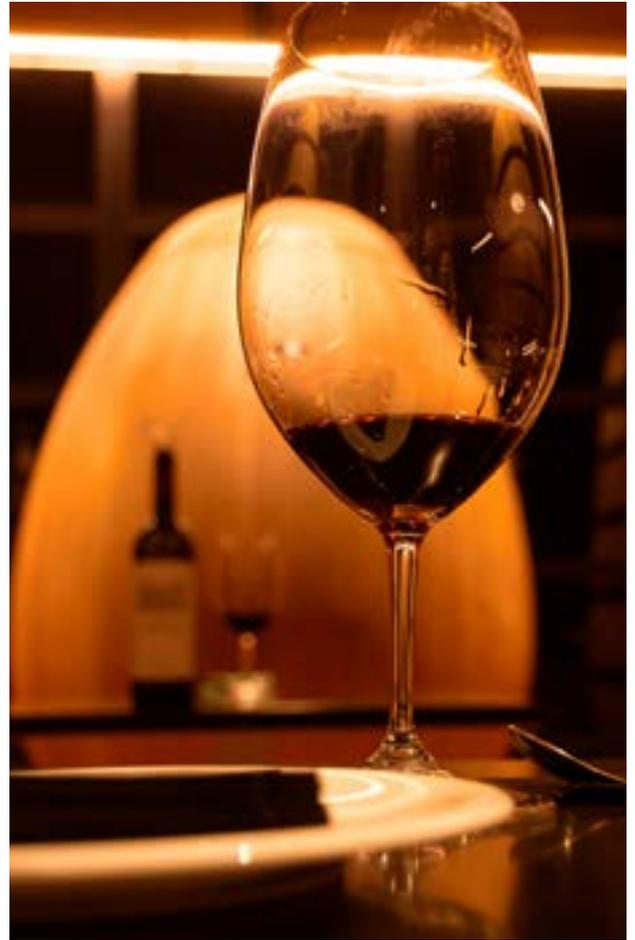
Los Sistemas de Gestión

La Dirección de Alma Carraovejas invita a todo el personal a buscar una mejora continua en nuestro trabajo diario, colaborando así a que nuestro Sistema de Gestión Integrado sea efectivo y con ello consigamos un mayor reconocimiento a nuestro trabajo y esfuerzo, mediante una mayor satisfacción del cliente, y el reconocimiento internacional de la calidad de nuestros vinos. Por este motivo en los últimos años Alma Carraovejas ha puesto en marcha los siguientes sistemas de gestión basados en la política de calidad, medio ambiente y RSE de la empresa:

- **ISO 9001:2015** (Certificado Acreditado): Norma internacional que se aplica a los sistemas de gestión de calidad y que se centra en todos los elementos de gestión con los que una empresa debe contar para tener un sistema efectivo que le permita administrar y mejorar la calidad de sus productos o servicios. Se trata de una norma voluntaria, no existiendo ningún requisito legal asociado a su cumplimiento. Pago de Carraovejas y Ossian ya contaban con esta certificación, pero en 2019 Hoyada de los Lobos también la obtuvo.
- **ISO 14001:2015** (Certificado Acreditado): Norma internacional de sistemas de gestión ambiental que ayuda a la organización a identificar, priorizar y gestionar los riesgos ambientales, como parte de sus prácticas de negocios habituales. Entre sus principales beneficios destacan: aseguramiento del cumplimiento de la legislación, compromiso con la mejora continua, uso más eficiente de las materias primas y la energía, reducción de costes, mejora de la reputación y ventaja competitiva, reducción de riesgos ambientales riesgos. Pago de Carraovejas cuenta con esta certificación desde

2014. Además, en 2019, la obtuvieron también Ossian y Hoyada de los Lobos.

- **Q de Calidad** (Instituto para la Calidad Turística Española): El enoturista valora la hospitalidad en la atención al cliente, la profesionalidad en la prestación del servicio, la calidad del recurso turístico, la accesibilidad, fiabilidad y calidad de la información, la flexibilidad horaria, y la relación calidad-precio. Todo ello es recogido y definido mediante procedimientos auditados que constituyen este sistema. Las visitas a la bodega con sus correspondientes catas, maridajes, explicaciones y atención del servicio se definen como turismo industrial. Resulta fundamental ser consciente y consecuente sobre que los efectos e impresiones que la experiencia turística causa en el visitante, repercuten directa y potentemente en la imagen que éste se formará acerca del producto elaborado, influyendo positiva o negativamente en su predisposición a consumir y recomendar el producto y la marca. Se obtiene en marzo de 2016 para enoturismo y en 2018 para Ambivium.
- **Certificación Safe Tourism:** Pago de Carraovejas y Ambivium en 2020 han conseguido el sello 'Turismo Seguro' lanzado por el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) junto al Ministerio de Industria, Comercio y Turismo. Esta certificación es una marca de garantía de la implantación de un sistema de prevención de riesgos para la salud frente al COVID-19.
- **Certificación SG Clean:** En 2020, desde la bodega se han implementado los procedimientos necesarios en el área de producción para la adhesión al sello SG Clean, elaborado por el Gobierno de Singapur e implantado en España con la colaboración de KPMG y el asesoramiento de Empresa Familiar de Castilla y León.
- **Modelo efr** (Fundación Másfamilia): La conciliación es el equilibrio entre las responsabilidades profesionales de los empleados y sus necesidades personales y familiares. Una adecuada gestión de esta variable permitirá mejorar la capacidad de la empresa para atraer y retener talento, aumentando el compromiso y felicidad de los empleados, la igualdad entre mujeres y hombres, el buen clima laboral y la satisfacción. Todo ello, con el objetivo último de mejorar las relaciones personales y familiares de los empleados, la eficiencia, productividad y reputación de la empresa. Las medidas de conciliación son aplicables a toda la plantilla, aunque solo cuenta con certificado Pago de Carraovejas (desde 2015) y Ossian (desde 2018).
- **SGE21** (Forética): El enfoque de la norma se basa en la comunicación y gestión de los grupos de interés y por ello los requisitos planteados se refieren a los nueve grupos o áreas de gestión principales de toda organización: alta dirección, clientes, proveedores, empleados, entorno social, entorno ambiental, inversores, competencia y administraciones





basa por tanto en una exigencia con el respeto al medio ambiente ligado a la calidad y a la seguridad alimentaria. Pago de Carraovejas se certificó en enero de 2018.

- **Certificación ecológica** (Entidad Acreditada): La certificación ecológica nos asegura que nuestro método de producción y transformación agrícola combina prácticas respetuosas con el medio ambiente, evitando el uso de productos químicos en el viñedo y en la elaboración, esto conlleva la utilización de los recursos naturales y el no uso de productos de síntesis. El respeto a nuestro entorno es una prioridad, por ello en Pago de Carraovejas nos encontramos en un proceso de certificación de nuestros viñedos, en Ossian en el año 2013 se empezó a certificar el viñedo en ecológico, siendo nuestro objetivo certificar el 100% de las hectáreas productivas. En Milsetentayseis la mayoría de nuestras parcelas están certificadas en ecológico, y las restantes se encuentran en proceso de certificación.
- **Wineries for Climate Protection** (Federación Española del Vino): WfCP es la primera y única certificación específica para el sector del vino en materia de sostenibilidad ambiental y su objetivo es situarse como referente internacional en el ámbito vinícola y ambiental, buscando soluciones y mejores prácticas para las bodegas. Desarrollado por la FEV, el esquema de certificación define los criterios que debería cumplir una bodega sostenible en su sentido ambiental. La certificación WfCP está orientada a la mejora continua y a la sostenibilidad de las bodegas, actuando en cuatro pilares fundamentales: reducción de emisiones de gases de efecto invernadero, gestión del agua, reducción de residuos, y eficiencia energética y energías renovables. En 2019 se consiguió la certificación en Pago de Carraovejas y Ossian.
- **Cálculo de la huella de carbono** (Entidad homologada por la OECC): El cálculo de la huella de carbono es una potente herramienta para detectar mejoras ambientales durante los procesos de elaboración de nuestros productos. En Pago de Carraovejas hacemos el cálculo de la huella de carbono de la organización y de los propios productos. Realizar este cálculo repercute no solo en una menor huella de carbono de la organización y del producto sino también en importantes ahorros económicos. Además, nos permite ahondar en nuestro compromiso con el cambio climático, dar respuesta a las exigencias de clientes, pudiendo permitir el acceso a nuevos mercados e inscribirnos en el Registro Nacional de Huella de Carbono. En 2020 hemos calculado, verificado y registrado en la Oficina Española de Cambio Climático la huella de carbono de Pago de Carraovejas, Ossian y Hoyada de los Lobos; también hemos calculado y verificado la huella de carbono de nuestro vino "Pago de Carraovejas 2017" en formato 0,75 litros y 1,5 litros.
- **Cálculo de huella del agua** (Entidad homologada



públicas. La posibilidad de conocer de primera mano las necesidades y expectativas de los grupos de interés, permite a las organizaciones responder y anticiparse en muchos casos a sus demandas, aquí es donde radica la clave de la sistemática de gestión sugerida por la norma. Pago de Carraovejas se certificó en septiembre de 2013.

- **Producción integrada** (Entidad Acreditada): La producción integrada (regulada por el Real Decreto 1201/2002) es un sistema de producción agraria, que utiliza al máximo los recursos y los mecanismos de producción natural y asegura a largo plazo una agricultura sostenible. Se busca un equilibrio entre el medio ambiente, la rentabilidad y los requisitos de la sociedad. La producción de nuestras viñas se

por la OECC); herramienta empleada para evaluar la gestión sostenible del agua. El agua es un recurso escaso en muchas partes del mundo y España es uno de ellos. Por eso, está adquiriendo una gran importancia la evaluación de indicadores que midan la sostenibilidad en la gestión del agua, en las empresas, las regiones, las naciones y el mundo. Se calcula siguiendo la norma ISO 14046:2014 y requiere indicadores relativos a los efectos sobre la disponibilidad/escasez de agua, complementados con otros indicadores que evalúen el impacto ambiental que los usos del agua producen sobre el recurso agua (eutrofización, acidificación, ecotoxicidad, etc.), la salud humana, los recursos naturales y los ecosistemas.



- **Memoria de sostenibilidad** (Entidad de certificación reconocida): La memoria de sostenibilidad expone información acerca del desempeño económico, ambiental, social y de gobierno de la organización. Así, la elaboración de una memoria de sostenibilidad comprende la medición, divulgación y rendición de cuentas frente a grupos de interés internos y externos en relación con el desempeño de la organización con respecto al objetivo del desarrollo sostenible. Elaboramos nuestra memoria según el referencial GRI (Global Reporting Initiative), que proporciona un marco completo para la elaboración de memorias de sostenibilidad, cuyo uso está muy extendido en todo el mundo. Desde 2015, la memoria de Pago de Carraovejas es verificada externamente, para asegurar la fiabilidad de los datos reportados y el estricto cumplimiento de GRI. Desde el año 2019 el alcance es a todo Alma Carraovejas.
- **Acreditación del Laboratorio**, nº de acreditación 1336/LE2509 (Entidad Nacional de Acreditación): Pago de Carraovejas posee la Acreditación ENAC como laboratorio de ensayos, conforme a los criterios de la norma UNE-EN ISO/IEC 17025, desde 2019. Este sello de calidad permite ofrecer resultados analíticos fiables y repetitivos, contrastados mediante ejercicios de inter-comparación de ámbito internacional y un exhaustivo control de calidad interno. La Entidad Nacional de Acreditación es firmante de todos los Acuerdos Multilaterales de Reconocimiento, permitiendo que los informes y certificados emitidos por nuestro laboratorio sean aceptados en el territorio nacional y en el extranjero. El laboratorio acreditado permite obtener las máximas garantías de competencia técnica evitando riesgos.

Como principal objetivo para 2021, tenemos el de aumentar la integración de nuestros sistemas de gestión en materia de calidad, medio ambiente y responsabilidad social empresarial.

Nuestro compromiso con los Objetivos de Desarrollo Sostenible

Alma Carraovejas cuenta con un plan 2020-2030 para trabajar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) coherente con nuestra quintuple cuenta de resultados en términos de sostenibilidad (económica, de gobernanza, de gestión del talento, ambiental y social):



	<h3>A día de hoy...</h3> <ul style="list-style-type: none">- Patrocinio de acciones solidarias.- Creación de puestos de trabajo en el medio rural.	<h3>...en 2030</h3> <ul style="list-style-type: none">- Patrocinio de acciones solidarias.- Creación de puestos de trabajo en el medio rural.
--	---	--

	<h3>A día de hoy...</h3> <ul style="list-style-type: none">- Patrocinios de acciones solidarias vinculadas a Banco de Alimentos.	<h3>...en 2030</h3> <ul style="list-style-type: none">- Recogida de alimentos (Operación Kilo), con posibilidad de participación de grupos de interés externos, como proveedores u clientes.
--	--	--

	<h3>A día de hoy...</h3> <ul style="list-style-type: none">- Campaña de donación de sangre.- Campaña de medidas de prevención contra el cáncer.- Fomentar actividades deportivas.- Seguro médico para toda la plantilla.- Para el personal de campo, ejercicios de estiramiento antes del inicio de cada jornada de trabajo.- Donación de EPIS en el estado de alarma.- Implementación de sistemas de gestión para garantizar la seguridad frente al COVID-19 tanto de nuestros empleados como clientes y proveedores.	<h3>...en 2030</h3> <ul style="list-style-type: none">- Dietas saludables en el comedor de empleados, con posibilidad de asesoramiento por un nutricionista.- Programas antitabáquicos con apoyo de la empresa.- Sesiones de fisioterapia para corregir
---	--	---

	<h3>A día de hoy...</h3> <ul style="list-style-type: none">- Formación a toda la plantilla, con independencia de su sexo, categoría profesional o cualquier otra característica.- Visitas de colegios, universidades, institutos y centros de educación a nuestras instalaciones.- Prácticas remuneradas por encima de la exigencia mínima de cada convenio, para las personas que realicen prácticas en nuestras empresas.- Participación de la plantilla de Alma Carrañuejas, en cursos y formaciones externas, en calidad de ponentes.- Formaciones a clientes y proveedores por parte de nuestro personal ("Nosotros exigimos calidad, así nos enseñan y aprendemos juntos").- Opción de formaciones on line, proporcionando las herramientas necesarias para que todos los empleados puedan disfrutarlas por igual.	<h3>...en 2030</h3> <ul style="list-style-type: none">- Diseño de un programa de becas.- Conversaciones del desarrollo.
--	---	--

5 IGUALDAD DE GÉNERO



A día de hoy...

- Elaboración del Plan de Igualdad.
- Medidas de conciliación de la vida personal y profesional para todos los empleados.
- Alto porcentaje de mujeres en Comité de Dirección y en la plantilla.
- Protocolo de prevención del acoso sexual o por razón de sexo.
- Distintivo "Óptima Castilla y León".

...en 2030

- Comunicación e implantación del Plan de Igualdad.

6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO



A día de hoy...

- Compra de botellas Auara, cuyos beneficios se destinan a desarrollar proyectos de acceso a agua potable en zonas en que éstos son necesarios.

...en 2030

- Instalación de una depuradora en Ossian, Nieva.
- Uso de agua de KMU tanto para los clientes como para los empleados.

7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE



A día de hoy...

- Uso de biocombustibles (caldera de pellets) en Pago de Carraovejas.
- Iniciativas de economía circular.
- Instalación de placas solares en Pago de Carraovejas.

...en 2030

- Análisis de viabilidad del uso de vehículos eléctricos e instalación de puntos de recargas.
- Nuevas iniciativas de economía circular.
- Instalación de placas solares en el resto de proyectos.
- Geotermia y aerotermia.

8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO



A día de hoy...

- Creación de puestos de trabajo en el medio rural, que permiten, entre otros, fijar población.
- Atracción del turismo rural.
- Turismo sostenible, promoviendo la cultura y productos de la zona.
- Jornada continua, incluso en hostelería (excepto los sábados).
- Formalización de convenios de colaboración para la incorporación en plantilla de personas con discapacidad o en riesgo de exclusión social.

...en 2030

- Incorporación de personas con discapacidad o en riesgo de exclusión social a los procesos de selección.

9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA



A día de hoy...

- Prioridad de opciones sostenibles en todas las obras.
- Fuerte apuesta en I+D.

...en 2030

10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES



A día de hoy...

- Principio de no discriminación, presente en todo momento en la gestión de personas.
- Código de conducta

...en 2030

11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES



A día de hoy...

- Proyectos paisajísticos
- Limpieza del cauce público.

...en 2030

- Proyectos de colaboración de preservación del entorno.

12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



A día de hoy...

- Viticultura y elaboración sostenible.
- Economía circular.
- Inmótica.

...en 2030

- Minimizar la generación de residuos.
- Estudio el packaging para utilizar las opciones más sostenibles sin perder calidad del producto final.
- Organización paperless posturas en el trabajo y evitar lesiones.

13 ACCIÓN POR EL CLIMA



A día de hoy...

- Huella de carbono.
- Huella del agua
- Huella ambiental.
- Proyectos I+D+i
- Compromiso de #hostelerosporclima.

...en 2030

- Acciones de sensibilización a toda la plantilla para la reducción del impacto ambiental de nuestras actividades.

14 VIDA SUBMARINA



- Se considera que este ODS no es de aplicación en Alma Carraovejas por las características de su actividad y ubicaciones.

15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES



A día de hoy...

- Proyectos paisajísticos
- Estudios de biodiversidad.
- Limitación/ausencia de uso de químicos en el viñedo.

...en 2030

16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS



A día de hoy...

- Código de conducta para los empleados.
- Código de conducta para los proveedores.
- Iniciativas de transparencia: Certificado SCEZ, adhesión a la red española del pacto mundial y Memoria de Sostenibilidad elaborada bajo GRI.

...en 2030

- Código de conducta para los distribuidores.

17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS



A día de hoy...

- Colaboramos con la competencia, administraciones públicas, clientes, etc, para cumplir estos objetivos.
- Participamos en asociaciones y fundaciones.

...en 2030

Nuestro día a día

Estructura de gobierno y toma de decisiones

El Consejo de Administración de Alma Carraovejas lo forman:

- José María Ruiz: Presidente
- José Luis Zurro: Secretario.
- Pedro Ruiz: Consejero delegado.
- Ascensión Aragonese: Consejera no delegada.

La empresa, a través del Comité de Dirección en el que están representadas todas las áreas por los Directores, elabora un Plan de Responsabilidad Social y Estratégico en el que se definen tanto las líneas de acción como los objetivos que van a permitir el despliegue de la estrategia de la empresa. Todo proyecto incluido en nuestro Plan de Responsabilidad Social es sometido a un análisis que considera las cinco perspectivas de sus implicaciones (económicas, de gobernanza, de gestión del talento, ambientales y sociales), y tiene en cuenta los principales grupos de interés de la empresa.

Los objetivos son difundidos a toda la organización a través de los mandos intermedios, quienes en último término han de llevarlos a la práctica juntamente con

CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN POR SEXO Y EDAD		
Hombres	< 30 años	0
	Entre 30 y 50	2
	> 50 años	1
	Total	3
Mujeres	< 30 años	0
	Entre 30 y 50	0
	> 50 años	1
	Total	1

CONSEJO DE DIRECCIÓN POR SEXO Y EDAD		
Hombres	< 30 años	0
	Entre 30 y 50	5
	> 50 años	0
	Total	6
Mujeres	< 30 años	0
	Entre 30 y 50	9
	> 50 años	0
	Total	9

los trabajadores de cada sección con el fin de que los esfuerzos de toda la organización estén alineados con el Plan Estratégico y de RSE.

Además, gestionamos todos los procesos identificados de acuerdo con los requisitos de la norma ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, la SG21:2008, Modelo efr 1000-2 y Q de Calidad Turística Industrial y de Restauración.

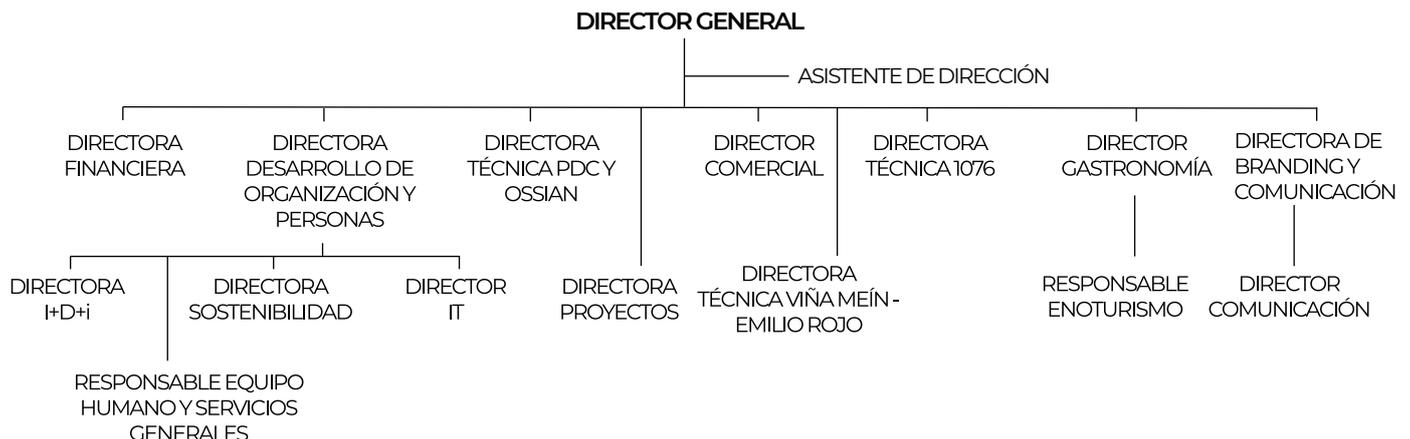
A continuación, se muestra el organigrama general de la organización:

El Director General, asesorado por el resto de componentes del Comité de Dirección, es responsable de la toma de decisiones tanto en el ámbito económico, ambiental y social como en todos los aspectos implicados en el funcionamiento de la organización.

Además del Comité de Dirección, existe un Comité Ejecutivo que representa los pilares de la organización, que son las siguientes áreas: finanzas, desarrollo de organización y personas, producción, comercialización, proyectos y branding y la parte gastronómica.

En el Comité de Dirección, se incluyen las áreas transversales: Sostenibilidad, Equipo Humano, Innovación y Sistemas IT.

Todos los trabajadores de la organización conocen las políticas de calidad, medio ambiente y responsabilidad social.





Riesgos y oportunidades

Alma Carraovejas dispone de un procedimiento "Riesgos y oportunidades", para identificar y evaluar sus riesgos y oportunidades. La identificación es responsabilidad de los responsables de cada departamento; mientras que la evaluación es realizada por el Gerente y la directora de Sostenibilidad. Ambas se realizan como mínimo una vez al año. Tanto los riesgos importantes y críticos, como las oportunidades interesantes, requieren un seguimiento, que será realizado también por el Gerente y la directora de Sostenibilidad.

A continuación, se recogen los principales riesgos identificados por la organización y los riesgos más significativos sufridos en 2020 debido a la pandemia mundial por la aparición del COVID-19:

- En el caso de la elaboración de vino, el mayor riesgo al que nos enfrentamos es el cambio climático. Debido a ello, tenemos que estudiar nuevas formas de elaborar desde el viñedo, para no modificar la calidad y esencia de nuestros vinos.
- En el sector gastronómico y enoturístico, tenemos que trabajar en la diferenciación de las experiencias que ofrecemos, ya que cada vez hay más oferta por la zona.
- En marzo de 2020, con el comienzo del estado de alarma y las medidas preventivas impuestas por el Gobierno, como el confinamiento, tuvimos que adaptarnos a una nueva forma de trabajo:
 - Teletrabajo: en el caso de los departamentos que trabajan en oficinas.

- Medidas de seguridad, EPIs y distancias; para el personal de producción.
- Cierre de las actividades: enoturismo y Ambivium.

De esta manera se ha combatido el riesgo del cese temporal de la actividad de las diferentes bodegas.

- Otra de las medidas implementadas en el estado de alarma ha sido los cierres temporales de la hostelería, uno de nuestros sectores objetivo de venta. Creando así un riesgo de disminución de la facturación.

Entre las oportunidades identificadas destacan:

- Contacto y presencia en medios de comunicación. Debido a la ampliación de marcas y productos, nos ponemos el reto de afianzar el nombre y posicionamiento de cada una de nuestras bodegas.
- A través de nuestros sistemas de conciliación laboral trabajamos en atraer y retener el talento, siendo más competitivos con una fuerte política retributiva tanto económica como emocionalmente.
- Rápida adaptación de los puestos de oficinas para poder realizar teletrabajo con los dispositivos y herramientas digitales necesarias. Y rápida respuesta de los equipos para conseguir EPIs e implantar medidas de seguridad en el trabajo.

Nuestros proyectos

Viña Meín - Emilio Rojo

www.vinamein-emiliorojo.com

“Viña Meín está ubicado en el histórico valle del Avia, junto al legendario monasterio cisterciense de San Clodio, epicentro del desarrollo de la viticultura en el Ribeiro durante la Edad Media.”

Fundada en 1988, casa, bodega y bancales de Finca Meín (Leiro, Orense) conforman un paraje y patrimonio vitícola singular.

Las 15 hectáreas de viñedo están repartidas en pequeñas parcelas con diferentes orientaciones donde predominan los suelos de sábrego o granito descompuesto. En laderas y bancales se cultivan un mosaico de variedades autóctonas que conforman una extraordinaria riqueza: treixadura, godello, albariño, caíño blanco, loureira, lado, turruntés, caíño longo, brancellao y garnacha tintorera. Cada una de ellas aporta su especial personalidad para elaborar nuestros vinos Viña Meín Blanco y Viña Meín Tinto.

Vinos: **Viña Meín Blanco** y **Viña Meín Tinto**.

En el año 2019, Alma Carraovejas recupera la bodega apostando por la zona con el compromiso de construir y mantener un legado único. Nuestra vocación es elaborar vinos sinceros basados en la agronomía y la ecología aplicando el conocimiento de la ciencia al cultivo de la tierra.



www.milsetentayseis.com

"...la viña, en condiciones límites, casi en el punto de dejar su sitio a otros cultivos, concentra en sus raíces lo que su savia tiene de distinción y pureza."

Milsetentayseis debe su nombre a la característica más diferenciadora del proyecto: su altitud. Entre valles, peñas y hoyadas crece un viñedo ancestral de unos suelos de una extraordinaria riqueza mineral.

Un viñedo viejo que convive con nuevas plantaciones dentro de un proyecto integral de rehabilitación de parcelas que pone en valor un paisaje de una gran tradición vitivinícola.

En el año 2018, Alma Carraovejas inició este proyecto, que pretende recuperar las variedades autóctonas potenciando el origen y la génesis de un viñedo histórico. El tempranillo de la Ribera del Duero crece en Fuentenebro (Burgos) entre viñas de albillo, monastrell, garnacha y distintas variedades que conviven y expresan todo su potencial.

Nuestro objetivo es la elaboración de unos vinos singulares que plasmen la esencia del entorno, la particularidad de cada una de las pequeñas viñas que componen Milsetentayseis y la puesta en valor de una de las zonas de mayor potencial de la Ribera.

Vinos: **Milsetentayseis La Peña 2018** es un rosado diferente que se ha convertido en el primer vino de este singular proyecto.

A la espera de ver la luz, se encuentran Milsetentayseis La Peña 2019 y Milsetentayseis Tinto 2018, que saldrán a la venta en mayo de 2021.



Ossian

www.ossianvinos.com

“Ossian es historia a través de las viñas, es pasión en sus uvas, es vida en sus suelos y es ilusión en su proceso de elaboración.”

En 2013 comenzó la participación en Ossian Vides y Vinos, hasta que finalmente, en 2016 la familia Ruiz Aragoneses adquiere la totalidad de Ossian Vides y Vinos. Un proyecto singular que recoge el testigo de cinco siglos de tradición vitivinícola.

En Ossian perpetuamos un legado que se remonta cinco siglos atrás. Trabajamos por mantener y recuperar viñedos centenarios que no diezmó la filoxera, en una tierra de suelos privilegiados y un clima extremo que marca el carácter del verdejo ancestral y auténtico.

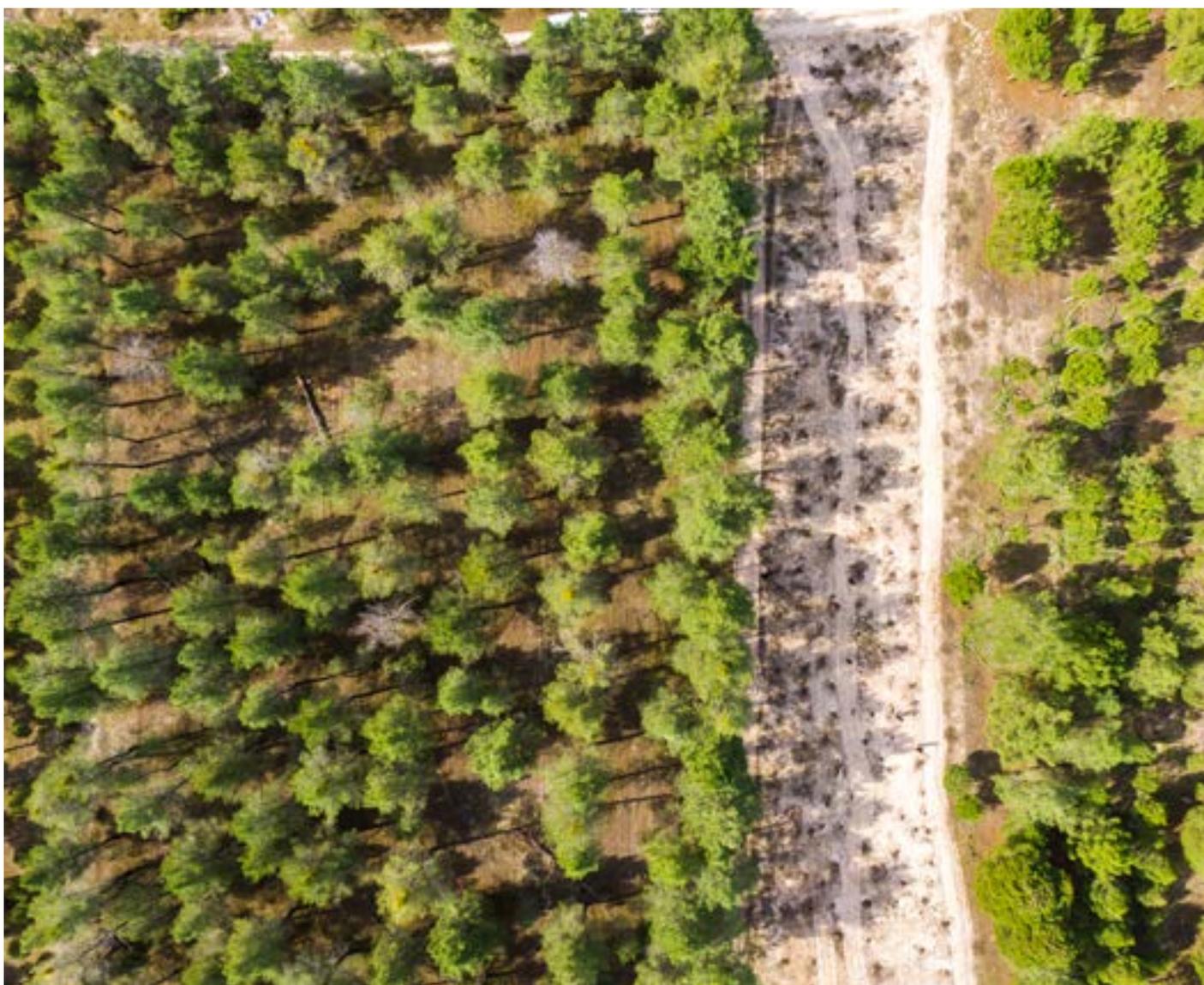
Entre mares de pinares ubicados en la campiña segoviana (Nieva), los majuelos enraízan en terrenos arenosos y lenguas de pizarra. Son suelos pobres que obligan a las cepas a dar lo mejor de sí mismas en unas condiciones climáticas extremas.

El verdejo segoviano: su acidez natural, un bajísimo pH y la impecable fusión de la madera en el vino favorecen una evolución lenta y armoniosa en la botella, lo que le permite una guarda durante muchos años.

Tenemos el convencimiento de que nuestro mayor activo es nuestro viñedo y de que la única forma de trabajar un patrimonio excepcional como este es en ecológico. Por ello, nuestra apuesta ha sido siempre la aplicación de técnicas que excluyen la utilización de productos de síntesis química, utilizando solo abonos orgánicos y productos naturales obtenidos de extractos de plantas. Una intervención mínima justa, equilibrada, dejando que la naturaleza actúe mientras absorbemos todo el conocimiento que nos aportan sus cepas centenarias.

Vinos: **Capitel 2018, Ossian 2018, Quintaluna 2018, Verdling Dulce 2016, Verdling Trocken 2016.**

Los siguientes vinos de Ossian han obtenido la certificación de vinos veganos bajo la licencia V-Label: Capitel 2018, Capitel 2017, Ossian 18 y Quintaluna 2018. La certificación es válida hasta el mes de diciembre de 2020.



Pago de Carraovejas

www.pagodecarraovejas.com

“El lugar que amamos, ése es nuestro hogar; un hogar que nuestros pies pueden abandonar, pero no nuestros corazones.”

El viñedo se halla a una altitud media de 850 m, sobre una ladera perpendicular al río Duero que atraviesa Peñafiel (Valladolid) de este a oeste. El terreno es suavemente ondulado, llano en el centro del valle; escarpado y abrupto conforme ascendemos.

En nuestra finca se cultivan tres variedades de vid: tinto fino (tempranillo), cabernet sauvignon y merlot con diferentes sistemas de cultivo: doble cordon royat y eje vertical, con dos tipos de viticultura adaptadas a la orografía de la finca que se puede definir como viticultura tradicional en el valle y viticultura de montaña, en unos casos con pendientes superiores al 20% y en otros con un sistema de terrazas en las laderas con excesiva pendiente.

De cara al futuro se siguen ampliando las plantaciones en las zonas que permite la orografía, buscando mejorar y adaptar el cultivo año tras año, por medio de una selección clonal de nuestros mejores “canteros” consiguiendo así una excelente materia prima para conformar los vinos que elaboramos.

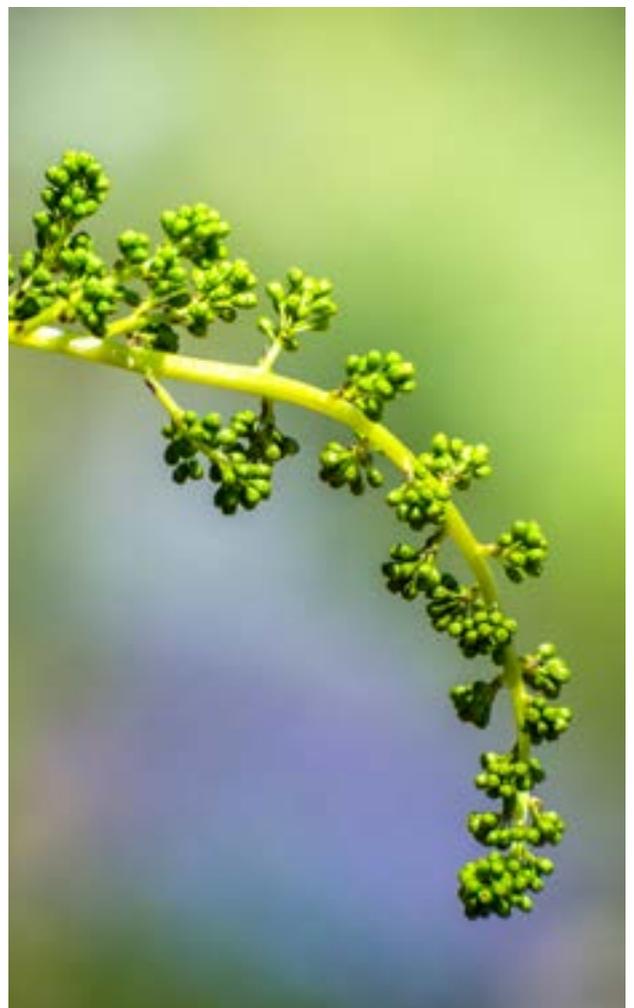
Para ello, y basándonos en el concepto de la viticultura de precisión, se continúa en una permanente reestructuración y modernización de la finca. Se homogeneizan variedades en las parcelas donde se considera necesario, se cambian los patrones originarios por otros más aptos para el tipo de suelo, se reorientan las parcelas buscando mayor insolación, se usan sistemas de conducción en el viñedo con nuevas estructuras..., pero siempre con el objetivo final de mejorar la calidad y conseguir el equilibrio en el conjunto de las cosechas.

Nuestras instalaciones, siempre en constante renovación con el principal objetivo de mejora, han sido diseñadas y construidas para respetar al máximo los procesos de elaboración natural por gravedad y las características originales de la materia prima.

En la bodega se lleva a cabo un especial sistema de fermentación particularmente innovador, basado en el uso de un puente grúa y un pequeño depósito (llamado OVI) que, llenándose por gravedad, es elevado hasta la misma boca de entrada del depósito de destino.

Además, fermentamos la uva con levaduras y bacterias autóctonas propias de la finca (cepas registradas en la Colección Española de Cultivos Tipo), únicas y originales, previamente caracterizadas enológico y seleccionadas para desarrollar al máximo el potencial cualitativo del vino resultante, de acuerdo con el tipo particular de elaboración.

La crianza impone que la madera de las barricas sea,



junto con la uva, la otra gran preocupación de nuestra bodega. La selección de nuestras barricas se hace tras muchas pruebas y controles, con no pocos proveedores, en sus tonelerías y en la bodega, consiguiendo una selección excepcional de grano extrafino.

Tras su paso por barrica, los vinos son clarificados con clara de huevo natural. El embotellado se realiza siempre en primavera y la permanencia en las botellas va desde seis hasta veinticuatro meses.

Vinos: **Autor 2017, El Anejón 2016 y Pago de Carraovejas 2018.**

"En algún lugar, algo increíble está esperando a ser conocido."

Además, la finca de Pago de Carraovejas, ubicada en un enclave privilegiado, ofrece unas modernas instalaciones y una renovada propuesta de visitas capaces de satisfacer las expectativas más exigentes de los amantes del enoturismo. Nuestras instalaciones cuentan con preciosas plazas junto al edificio donde se divisan, desde el suroeste, vistas incomparables al valle y al castillo de Peñafiel.

Vivimos los procesos de elaboración desde su génesis en la propia bodega mientras disfrutamos de nuestros vinos y nuestra gastronomía. Estas son nuestras experiencias de enoturismo:

- Alma Carraovejas, Territorios Líquidos.
- Territorios Líquidos con "Menú Entornos".
- Territorios Líquidos con "Menú Paisajes".
- Experiencia a medida.
- Wine tasting, copa a copa.
- Explorando Carraovejas.

Además, de las visitas de enoturismo, en nuestras instalaciones disponemos de espacios dedicados a eventos y grandes celebraciones.

Se pueden conocer en profundidad en: www.pagodecarraovejas.com/src/uploads/2021/01/20210510_PDF_VISITAS_NUEVOS-PRECIOS_red.pdf



Alto de la Huesera, Aiurri

Dado que la incorporación de Aiurri a Alma Carraovejas se ha producido en mitad de 2020, actualmente no se dispone de indicadores fiables sobre esta nueva bodega. No obstante, nos comprometemos a reportar sobre ella en la próxima Memoria de Sostenibilidad, correspondiente al año 2021.



El etiquetado de nuestros vinos:
Alma Carraovejas cumple con el Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) N° 1924/2006 y (CE) N° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) N° 608/2004 de la Comisión. No se tiene constancia de incumplimientos de la regulación o los códigos voluntarios relativos a la información y etiquetado de productos y servicios. No se tiene constancia de ningún incumplimiento de regulaciones relativas a comunicaciones de marketing, incluida publicidad, promociones y patrocinios.



Singular Vineyard Wines

www.sv-wines.com

Singular Vineyard Wines, S.L.U. fue constituida el 19 de julio de 2012 bajo la denominación social de DISTRIBUCIONES PAGOFIEL, S.L.U., modificando la misma por la de SINGULAR VINEYARDS WINES, S.L.U. con fecha 10 de julio de 2020.

La actividad que desarrolla la sociedad consiste en el comercio y distribución de vinos.

Con posterioridad al cierre del ejercicio anual terminado el 31 de agosto de 2018, y con motivo de la reorganización de actividades llevada a cabo por el grupo al que pertenece, la Sociedad cesó en el desarrollo de sus actividades de comercialización y distribución de vinos. Estas actividades fueron asumidas directamente por otras empresas del grupo, Pago de Carraovejas, S.L.U. y Ossian Vides y Vinos, S.L.U. y el personal de la sociedad fue transferido a Pago de Carraovejas, S.L.U. En este sentido, en un principio la sociedad permaneció prácticamente inactiva, dedicándose al mantenimiento de posiciones financieras, así como a alguna operación ocasional, pero durante el ejercicio 2019, la Dirección del grupo determinó su reactivación mediante el desarrollo de una nueva actividad que consiste en la realización de importaciones, adquisiciones intracomunitarias y compras nacionales de vinos espumosos y tranquilos para su posterior venta a exportación, entregas intracomunitarias y nacionales.

Actualmente, el personal que gestiona esta actividad es contratado a través de Pago de Carraovejas S.L.U.



Ambivium, nuestro restaurante

www.restauranteambivium.com

“Recuperar sabores de la tierra sin prescindir de la novedad, hacer de la materia prima la protagonista de nuestros platos y acompañante de los mejores vinos nacionales e internacionales.”

Enmarcado en las instalaciones de Pago de Carraovejas, el restaurante Ambivium nace en 2017 para dar respuesta a la necesidad de un espacio diferente con cocina creativa e innovadora y como complemento a la oferta de enoturismo de la bodega.

La sala está dividida en diferentes ambientes que albergan zona de restauración, con posibilidad de ambientes privados; zona de coctelería con vistas al viñedo; nuestra cocina vista que incorpora la parrilla como protagonista, los hornos y una espectacular terraza. La cocina acristalada hace partícipe al cliente de la elaboración de cada plato y da protagonismo al fuego de la parrilla.

La luz natural baña todos los rincones de nuestro restaurante, siendo la terraza de Ambivium, el espacio que contagia a toda la sala del entorno que nos rodea: naturaleza y silencio. Hemos reservado este espacio para el disfrute de un buen cóctel, para reposar el disfrute de nuestra cocina o simplemente para llenarnos del paisaje que nos rodea.

Como colofón, tenemos la “Plaza del Olivo”, una terraza en la planta inferior del restaurante en la que no será difícil emocionarse viendo una puesta de sol con vistas a nuestros viñedos y el imponente castillo de Peñafiel de fondo.

La propuesta gastronómica del restaurante Ambivium está centrada en el producto de temporada y proximi-

dad, que se pone a disposición de eventos familiares o empresariales.

Ambivium dispone de su propio huerto ecológico que nutre de verduras, hortalizas, especias y aromáticas al restaurante y que se sitúa a escasos cincuenta metros de los fogones. Más allá, el producto local y la selección de la mejor materia prima del mar y la tierra son la bandera del restaurante: sin artificios y homenajeando en todo momento su sabor más puro.

Un producto que alterna su protagonismo con la parte líquida buscando crear sintonías perfectas para quien se sienta a la mesa. Composiciones melódicas a través de un recorrido por la geografía mundial en forma de botella. Un homenaje rotundo y sincero al mundo del vino.

En febrero de 2020 el Restaurante Ambivium recibe su primer Sol Repsol durante una gala celebrada en San Sebastián donde fueron reconocidas por primera vez las propuestas gastronómicas de más de 100 restaurantes.

El 14 de diciembre, el Restaurante Ambivium recibe su primera Estrella Michelin durante una atípica gala retransmitida por streaming desde la Real Casa de Correos de Madrid para la presentación de la edición 2021 de la prestigiosa Guía Michelin.

Para mantener la seguridad de los empleados y de los clientes, se instala un sistema de purificación de aire Airocide que consigue una notable disminución en la concentración de microorganismos, alérgenos y otros compuestos volátiles no deseados mediante la oxidación fotocatalítica con dióxido de titanio (TiO₂) expuesta a la luz ultravioleta¹.

¹ www.restauranteambivium.com/reapertura-ambivium-sistema-de-purificacion-de-la-nasa



Nuestros resultados

Respecto al año 2020, hay que tener en cuenta que los resultados están marcados en gran medida por el impacto de la epidemia de COVID-19 y por los cierres y restricciones del sector HORECA en distintos puntos del mundo durante diferentes periodos del año.

Milsetentayseis

Se trata de una bodega de nueva creación por parte del grupo, de manera que en este 2020 se ha comercializado solo un vino (el primero que se ha elaborado), al 100% en el mercado nacional (venta en primicia en los restaurantes más reputados de la geografía nacional). La Peña 2018, solo se podrá encontrar en restaurantes de alto nivel y vinotecas seleccionadas especialmente por la bodega.

La Peña se ha comercializado solo a nivel nacional, en las siguientes provincias: Alicante, Asturias, Guipúzcoa, Ibiza, Jaén, Madrid, Salamanca, Segovia, Sevilla, Valencia, Valladolid y Vizcaya.

Como se puede observar, en el caso del primer vino elaborado por esta bodega, se ha consumido al 100% en el mercado nacional, como el año pasado. Con la salida de la primera añada del Tinto 1076, se iniciará la actividad exportadora de la bodega.

Pago de Carraovejas

Como ya sucedió en informes anteriores, en el caso de la exportación, los porcentajes bajan respecto a otros años, ya que en esta tabla se incluyen, como el año pasado, los datos de Pago de Carraovejas Autor, cuyo único punto de consumo es nacional (Restaurante José María) y por lo tanto todo el volumen de botellas y facturación relativa a este producto van casi en un 100% a los datos relativos al mercado doméstico.

La exportación supuso, en 2020, un 14% de la facturación total, siendo este porcentaje superior en los vinos de alta gama (Cuesta de las Liebres y Anejón). Nuestro objetivo a nivel internacional es principalmente cualitativo, promoviendo la construcción de marca y notoriedad a nivel mundial con un claro posicionamiento en mercados de tipo premium.

Esta sería la división de las ventas por tipo de vino entre el mercado nacional y mercados exteriores en 2020:

Aunque la demanda es creciente en todos los mercados, la tendencia de estos porcentajes es la de mantenerse estable debido a la limitada producción de todas las referencias de la bodega.

Además de en todas las provincias españolas, en el año 2020, Pago de Carraovejas ha estado presente en los siguientes mercados internacionales:

- Unión Europea: Alemania, Austria, Bélgica, Bulgaria, Dinamarca, Italia, Letonia, Luxemburgo,

Países Bajos, Portugal, República Checa, Polonia y Suecia.

- Exportación: Reino Unido, Andorra, China, Colombia, Costa Rica, Ecuador, EE.UU., Filipinas, Guatemala, Honduras, Japón, México, Nicaragua, Noruega, Panamá, Perú, Puerto Rico, República Dominicana, Rusia, Honduras, Venezuela, Serbia, St. Kitts y Suiza.

El listado completo de distribuidores e importadores se puede encontrar en la web oficial de Pago de Carraovejas: www.pagodecarraovejas.com/comercializacion.

Nuestros productos se pueden degustar y adquirir en restaurantes, vinotecas, tiendas especializadas y en grandes superficies seleccionadas por la bodega, así como en la tienda de la bodega.



Ossian Vides y Vinos

Esta sería la división de las ventas por tipo de vino entre el mercado nacional y mercados exteriores en 2020:

La demanda es creciente en todos los mercados, la tendencia de estos porcentajes es la de mantenerse estable debido a la limitada producción de todas las referencias de la bodega, como en el caso de Carraovejas, sin embargo, se observa, como se ha expuesto anteriormente un aumento en porcentaje de facturación en el mercado nacional, fruto de un mejor conocimiento del vino a nivel de nuestro país, que empieza a apreciar más los vinos blancos de

calidad y coste elevado.

Este año, 2020, se podría observar un aumento del peso de la exportación, aunque, como hemos apuntado, estos datos están muy influenciados por la crisis del COVID-19.

Además de en todas las provincias españolas, en el año 2020, Ossian Vides y Vinos ha estado presente en los siguientes mercados internacionales:

- Unión Europea: Alemania, Bélgica, Bulgaria, Dinamarca, Francia, Grecia, Países Bajos, Portugal y Suecia.

MILSETENTAYSEIS	MERCADO NACIONAL				EXPORTACIÓN			
La Peña	Bot.	%	€	%	Bot.	%	€	%
	57	100%	1.614,89	100%	0	0%	0	0%

PAGO DE CARRAOVEJAS	MERCADO NACIONAL				EXPORTACIÓN			
	Bot.	%	€	%	Bot.	%	€	%
Autor	58.284	99%	482.684,18	99%	318	1%	3.704,70	1%
Crianza	28	100%	655,62	100%	0	0%	0	0%
Carraovejas	631.313	87%	11.136.993,97	89%	96.329	13%	1.613.527,40	13%
Reserva	335	92%	9.156,98	93%	30	8%	729	7%
Anejón	12.263	72%	542.167,92	73%	4.697	28%	198.726,94	27%
Cuesta de las Liebres	5.976	73%	519.842,96	74%	2.175	27%	179.297,34	26%
TOTAL	708.199	87%	12.691.501,63	86%	103.549	13%	1.995.985,38	14%

OSSIAN VIDES Y VINOS	MERCADO NACIONAL				EXPORTACIÓN			
	Bot.	%	€	%	Bot.	%	€	%
Capitel	1.662	78%	47.425,62	78%	475	22%	13.179,24	22%
Ossian	25.728	72%	389.299,36	72%	10.052	28%	148.247,98	28%
Quintaluna	39.391	73%	279.298,75	74%	14.274	27%	98.980,06	26%
V. Dulce	863	99%	7582,05	99%	6	1%	104,54	1%
V. Trocken	395	79%	4.621,02	80%	102	21%	1.160,40	20%
TOTAL	68.039	73%	728.226,80	74%	24.909	27%	261.672,22	26%

VIÑA MEÍN - EMILIO ROJO	MERCADO NACIONAL				EXPORTACIÓN			
	Bot.	%	€	%	Bot.	%	€	%
O Pequeño Mein	888	100%	4.843,11	100	0	0	0	0
Viña Meín Blanco	19.923	86%	172.166,77	87%	3.306	14%	16.458,52	13%
Viña Meín Tinto	1.505	85%	17.451,03	86%	276	15%	2.726,46	14%
TOTAL	22.316	86%	195.060,91	87%	3.582	14%	29.339,48	13%

- Exportación: Reino Unido, Andorra, China, Colombia, Venezuela, Corea del Sur, Costa Rica, Ecuador, E.E.UU., Filipinas, Nicaragua, Honduras, Japón, México, Noruega, Panamá, St. Kitts y Suiza.

El listado completo de distribuidores e importadores se puede encontrar en la web oficial de Ossian Vides y Vinos: www.ossianvinos.com/comercializacion.

Nuestros productos se pueden degustar y adquirir en restaurantes, vinotecas, tiendas especializadas y en grandes superficies seleccionadas por la bodega.

Viña Meín · Emilio Rojo

A mediados de 2019, Alma Carraovejas adquirió las bodegas Viña Meín y Emilio Rojo en la DO Ribeiro. En el caso de Emilio Rojo, aún no están los vinos en el mercado y en el caso de Viña Meín, dados los limitados datos con los que contamos respecto al año pasado (09/09/2019 – 31/12/2020), Tampoco tendríamos datos comparativos entre dos años completos para el cálculo de los indicadores del final del documento.

Esta sería la división de las ventas por tipo de vino entre el mercado nacional y mercados exteriores en 2020:

Al tratarse de un vino muy establecido en España y la DO prácticamente desconocida fuera de nuestras fronteras, lógicamente el mayor porcentaje de venta se

concentra en España. Además debido a la pandemia y a los procesos de registro de los vinos en algunos países, el proceso de exportación a nuevos mercados, se ralentiza.

Además de en todas las provincias españolas, en el año 2020, estos vinos han estado presentes en los siguientes mercados internacionales:

- Unión Europea: Alemania, Dinamarca, Polonia y Países Bajos.

- Exportación: Andorra, Guatemala, Puerto Rico, China, Honduras, E.E.UU., Nicaragua y República Dominicana.

Alma Carraovejas

A continuación se presenta un resumen de nuestros resultados económicos correspondientes al periodo del 1 de septiembre de 2019 al 31 de agosto de 2020.

En cuanto a ayudas económicas otorgadas por Administraciones Públicas sólo podemos hablar de 2 de las empresas de Alma Carraovejas, Pago de Carraovejas y Ossian Vides y Vinos.

El resto de empresas, a fecha 31 de diciembre de 2020 no han recibido ayudas o subvenciones.

VALOR ECONÓMICO DIRECTO GENERADO, DISTRIBUIDO Y RETENIDO (€) 2019-2020	Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	Emilio Rojo	Viña Meín
Ventas netas	29.047,86	14.354.541,23	1.157.227,5	37,59	339.991,99
Ingresos	725.861,58	17.182.304,23	2.075.304,60	83.751,61	708.192,01
Valor económico directo distribuido					
Costes operativos	-505.512,35	7.430.576,02	-1.615.570,35	-173.769,37	-576.266,96
Retribución a empleados	-265.819,75	4.827.235,28	-350.225,41	0,00	-394.973,98
Pagos a proveedores de capital	0,00	0,00	-	0,00	0,00
Pagos a las Administraciones Públicas	- 43.739,97	204.307,70	- 87.155,52	- 118.941,17	- 83.644,47
Inversiones en comunidades	0,00	31.600,00	-	0,00	0,00
Total valor económico directo distribuido	- 815.072,07	12.493.719,00	-2.227.209,50	-292.710,54	-1.054.885,41
Valor económico retenido	- 89.210,49	4.688.585,23	- 10.538,78	- 208.958,93	-346.693,40

CAPITALIZACIÓN TOTAL 2019-2020	Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	Emilio Rojo	Viña Meín
Capital suscrito	45.000,00	520.776,99	96.000,00	3.000,00	4.250.602,55
Patrimonio de la sociedad dominante	2.290.665,05	23.178.217,16	3.904.708,40	-396.845,30	2.722.916,51
Deuda financiera	498.279,78	26.178.544,75	3.732.623,81	685.691,24	541.024,69
Inmovilizado bruto en explotación	2.359.476,12	51.850.958,57	5.573.823,88	1.028.218,57	3.479.139,90
Amortización acumulada	-223.863,67	18.344.860,61	-902.131,70	-109.518,93	1.343.763,92

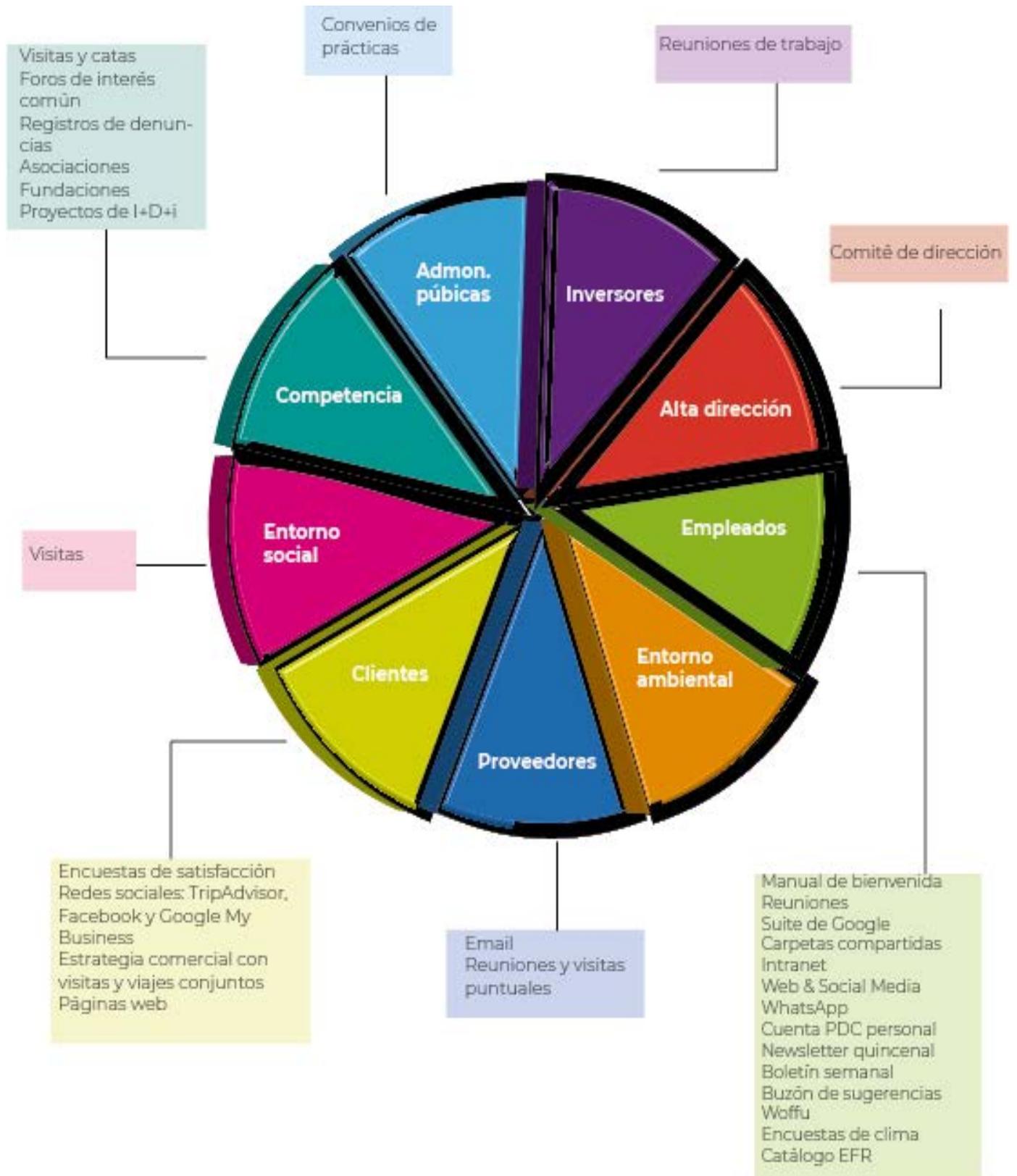


SUBVENCIONES (€) 2019-2020	Pago de Carraovejas	Ossian
Desgravaciones fiscales	286.875,22 €	61.954,83 €
Subvenciones JCYL Turismo	10.620,84 €	-
OCM Promoción Vino JCYL	118.355,84 €	-
Proyecto Globalviti (cien)	276.631,81 €	-
Proyecto Bestageing (Eureka)	91.947,15 €	-
Proyecto Intelwines	92.168,54 €	-
Inecover	-	96.672,76 €
Ayuda PAC	-	332,63 €
Ayuda agricultura ecológica	-	3.708,67 €



Nuestros grupos de interés

Se identifican como grupos de interés a todos aquellos colectivos o individuos a los que las actividades de Alma Carraovejas puedan afectar de manera significativa, y cuyas acciones puedan repercutir, dentro de lo razonable, en la capacidad de la empresa para desarrollar con éxito su estrategia y alcanzar sus objetivos.



GRUPOS DE INTERÉS	CANÁLES DE COMUNICACIÓN	TEMAS DE INTERÉS
Inversores	Reuniones de trabajo	Desempeño económico Transparencia Lealtad Sostenibilidad
Alta Dirección	Comité de Dirección	Desempeño económico Cumplimiento legal Gestión ética y socialmente responsable Comunicación con grupos de interés Sostenibilidad Innovación
Empleados	Manual de bienvenida Reuniones Suite de Google Carpetas compartidas Intranet Web & Social Media WhatsApp Cuenta PDC personal Newsletter quincenal Boletín semanal Buzón de sugerencias Woffu Encuestas de clima Catálogo EFR	Conciliación Igualdad de oportunidades Evaluación del desempeño y desarrollo profesional Salud y bienestar
Clientes	Encuestas de satisfacción Redes sociales: TripAdvisor, Facebook y Google My Business Estrategia comercial con visitas y viajes conjuntos Páginas web	Alta satisfacción con productos y servicios Relación fluida
Proveedores	Email Reuniones y visitas puntuales	Cumplimiento de estándares de calidad, ambientales y sociales Relación fluida
Competencia	Visitas y catas Foros de interés común Registros de denuncias Asociaciones Fundaciones Proyectos de I+D+i	Relación fluida Fomento de asociaciones Fomento de la cultura del vino Sostenibilidad Innovación
Entorno social	Visitas	Apoyo al desarrollo local y rural Fomento de la economía de la zona
Entorno ambiental	-	Cumplimiento legal ambiental Innovación Economía circular
Administ. públicas	Convenios de prácticas	Colaboración con universidades y centros de formación Fomento de asociaciones Subvenciones y ayudas

I+D+i

Alma Carraovejas mantiene un compromiso continuo con la investigación, el desarrollo y la innovación, incluyendo en la elaboración de nuestro vino criterios éticos, laborales, sociales y ambientales.

Desde el año 2015 contamos con el Sello "PYME Innovadora" en las bodegas de Pago de Carraovejas y Ossian Vides y Vinos. Se trata de una herramienta reconocida por el Ministerio que premia a las empresas que apuestan por la I+D+i.

Además, Alma Carraovejas cuenta con varias líneas de investigación internas y en colaboración externa, englobadas en distintos proyectos, cuyo fin común persigue la mejora continua a través del conocimiento aplicado tanto en el viñedo como en la bodega. A continuación, se presentan algunos detalles de los proyectos con colaboraciones externas.

Pago de Carraovejas

Proyecto GLOBALVITI (2016-2020). Solución global para mejorar la producción vitivinícola frente al cambio climático basada en robótica, en tecnología IT, y en estrategias biotecnológicas y del manejo del viñedo.

El objetivo del proyecto GLOBALVITI, que cuenta con una inversión de 8,8 millones de euros, es posicionar al sector vitivinícola español como referente a nivel mundial en la búsqueda de soluciones y aplicación de técnicas innovadoras en relación a las enfermedades de la madera, al manejo integral del viñedo y en los procesos de vinificación en un contexto de cambio climático. Esta propuesta incluye la aplicación de tecnologías IoT (Internet of the things) y big data que facilitarán la transición digital de las bodegas españolas y el despegue tecnológico del sector.

Las enfermedades de la madera están consideradas como la filoxera del siglo XXI. Actualmente generan un coste anual de replante de vid en el mundo de más de 1.100 millones de euros. En España se estima una media de entre un 3% y un 20% de plantas afectadas, generando pérdidas económicas muy elevadas.

Proyecto Consorciado Nacional. CDTI Ministerio de Economía, industria y competitividad.

Socios: Pago de Carraovejas, Torres, Juvé&Campes, Pellenc Ibérica, Bodegas Martín Códax, Viveros Villanueva Vides, Hispatec, y Bodegas Ramón Bilbao.

Entidades colaboradoras: VITEC (Centro Tecnológico del Vino), Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino (ICVV-CSIC), Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL), Universidad Complutense de Madrid (UCM), Instituto de Investigación de la Viña y el Vino-U-LEÓN (IIV-U-LE), Universidad de León (ULE), Fundación Universidad de La Rioja (FUNIRIOJA),

Fundación para las Tecnologías Auxiliares de la Agricultura (TECNOVA), Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC), Fundación Universidad Rovira i Virgili (FURV), Institut Català del Vi (INCAVI) y el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA).

Fecha de inicio: 01/08/2016.

Fecha de finalización: 31/07/2020.

Proyecto: BESTAGEING (2018-2021). Evolución aromática del vino tinto en tinajas de madera. Oxigenación y condicionantes microbiológicos.

Proyecto consorciado franco-español liderado por Pago de Carraovejas, en colaboración con Seguin Moreau, de investigación industrial y desarrollo experimental. Su objetivo global es paliar la falta de información y datos sobre la evolución del vino en tinajas o depósitos de madera, así como el desarrollo de protocolos de limpieza y desinfección para optimizar su uso en bodega. Para ello se pondrán en práctica nuevas metodologías de análisis microbiológico y análisis sensorial de los vinos de madera y los vinos experimentales, que supondrán una novedad y salto tecnológico en el sector vinícola a nivel nacional e internacional. En el proyecto también participan tres universidades nacionales, una universidad francesa y dos colaboradores privados, todos ellos referentes en el ámbito de la I+D vitivinícola europea.

Proyecto Consorciado Internacional. Sello EUREKA (FEDER, UE). CDTI Ministerio de Economía, industria y competitividad.

Socios: Pago de Carraovejas (líder del proyecto) y Seguin Moreau.

Entidades colaboradoras: Universidad Complutense de Madrid, Universidad de Alcalá, Universidad de Valladolid y Universidad de Burdeos.

Fecha de inicio: 01/04/2018.

Fecha de finalización: 31/03/2021.

Proyecto SPAREC (2018-2021): Estudio de la aplicación de tratamientos y tecnologías al procesado sostenible de residuos agroalimentarios para obtener elicitores y productos químicos de valor añadido.

El proyecto SPAREC, que se desarrolla en cooperación internacional y en el marco de la red SUSFOOD2 (Programa Marco Europeo H2020), es un proyecto de investigación industrial y desarrollo experimental que tiene como objetivo principal proponer soluciones innovadoras para gestionar los residuos generados en los flujos productivos de la industria vitivinícola y zumos de frutas, con el fin de extraer compuestos de alto valor añadido para su uso como ingredientes, productos químicos y aditivos en los alimentos, así como elicitores que permitan reducir la necesidad de agroquímicos actuando sobre el sistema inmunológico de las plantas.



Proyecto Consorciado Internacional. Convocatoria Susufood (UE). ICE Instituto de Competitividad empresarial Junta de Castilla y León.

Socios: Universidad Complutense de Madrid-Coordinador (España), Pago de Carraovejas (España), Instituto Nacional de Agricultura e Investigación y Tecnología de Alimentos (España), Plant Response (España), Universidad de Picardie Jules Verne (Francia), ELYS Conseil SASU (Francia), Instituto de Investigación de Papeles y Fibras (Noruega) y ASA Spezialenzyme (Alemania).

Fecha de inicio: 01/04/2018.

Fecha de finalización: 31/03/2021.

Proyecto INTELWINES (2018-2021) Desarrollo e implementación de nuevas técnicas de inteligencia artificial para optimización de riego en viñedo y disminución de contenido en sulfitos en bodega.

Su objetivo global es investigar nuevas técnicas de viticultura de precisión y salubridad alimentaria, que incorporarán algoritmos híbridos de inteligencia artificial y Deep Reinforcement Learning capaces de homogeneizar los procesos y transferir el conocimiento de los expertos a un sistema que garantice la calidad y salubridad del vino que llega al consumidor. Para lograr el avance en las técnicas de viticultura de precisión se desarrollarán sistemas de riego inteligente estratégico. Con respecto a la mejora de las técnicas de salubridad alimentaria, se diseñará e implementará un novedoso sistema de seguimiento que permita modelar el nivel de sulfuroso en vinos y seguir su evolución (hasta la botella) para predecir el grado de

combinación en todo el proceso (hasta su consumo).

Proyecto Nacional. CDTI Ministerio de Economía, industria y competitividad.

Beneficiario: Pago de Carraovejas.

Entidad colaboradora: Grupo de Bioinformática, Sistemas Inteligentes y Tecnología Educativa (BESITE) de la Universidad de Salamanca (USAL).

Fecha de inicio: 01/01/2019.

Fecha de finalización: 31/12/2020.

Proyecto CHAINWINES (2019 – 2021) Investigación, desarrollo e implementación de una plataforma blockchain integral para vinos de alta gama, a lo largo de su ciclo de vida: de la viña a la mesa.

CHAINWINES es un proyecto individual de I+D que tiene por objetivo investigar y aplicar tecnologías de registro distribuido para garantizar la calidad del vino que llega a los consumidores. Para ello, se va a desarrollar e implementar una plataforma blockchain que permita establecer un marco de confianza en el que diseñar y formalizar nuevos contratos automatizados (Smart Contracts) entre los diferentes actores de la cadena de valor, introduciendo nuevos servicios en el modelo de negocio de Pago de Carraovejas. Gracias a esta tecnología, la bodega podrá seguir, registrar y validar toda la trazabilidad del vino, desde su origen hasta el punto de venta. De este modo, en todas las etapas de producción y distribución recibirá información de múltiples fuentes (sensores de campo, ERP

empresarial, etc.), lo que le permitirá garantizar una mayor transparencia en los procesos y la calidad de la materia prima utilizada. En definitiva, esta aplicación de blockchain posibilitará aumentar la calidad del vino percibida por el consumidor.

Proyecto Individual ICE Instituto de Competitividad empresarial Junta de Castilla y León. Beneficiario: Pago de Carraovejas.

Entidad colaboradora: Fundación Instituto Internacional de Investigación en Inteligencia Artificial y Ciencias de la Computación (Air Institute).

Fecha de inicio: 17/05/2019.

Fecha de finalización: 31/05/2021.

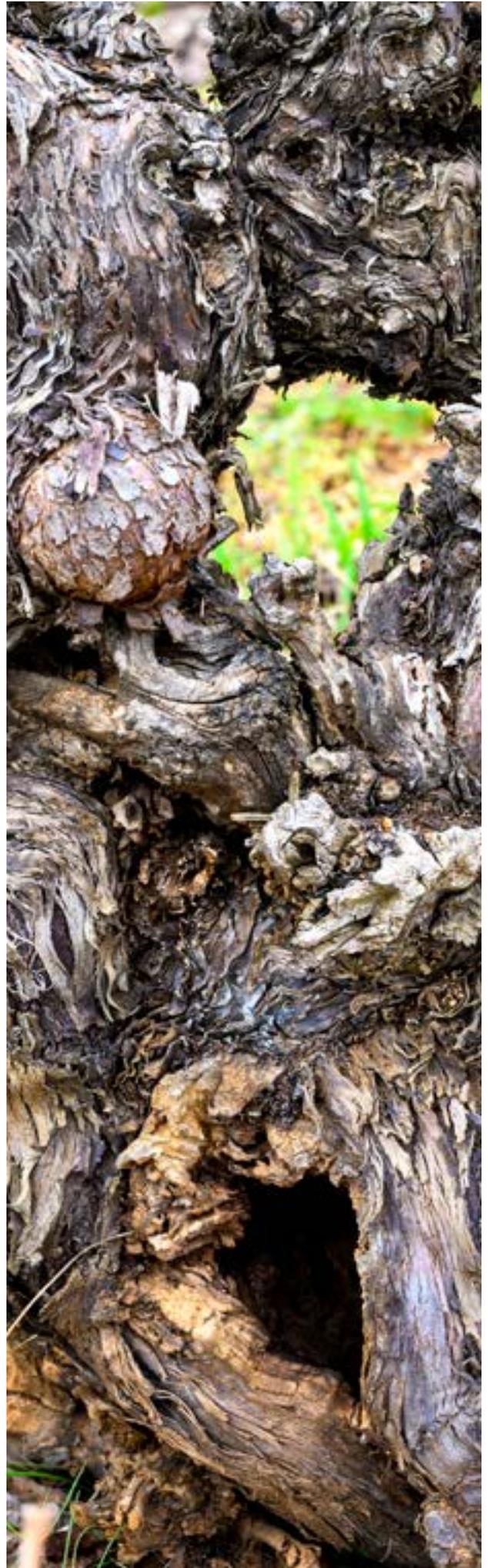
Proyecto DIH WORD. Accelerating deployment and maturity of DIHs for the benefit of digitalization of European SMEs.

DIH-World tiene como objetivo principal acelerar la adopción de tecnologías digitales avanzadas por parte de las PYMEs manufactureras europeas en todos los sectores, y apoyarlas en el desarrollo de ventajas competitivas sostenibles, para promover su fortalecimiento en los mercados internacionales, así como las capacidades de los DIHs ("Digital Innovations Hubs") regionales, particularmente en regiones europeas poco representadas. Como intermediarios de la exitosa transformación digital local de las PYMEs.

Como representante de la industria agroalimentaria, Pago de Carraovejas participará en un experimento que aplicará técnicas de inteligencia artificial para desarrollar un sistema de almacenamiento inteligente de producto terminado. Será responsable de la implementación de los diferentes módulos de visualización, así como de la integración de la solución con su ERP. Por otro lado, el equipo de Pago de Carraovejas se encargará de desplegar la solución en los almacenes de las diferentes bodegas del grupo.

40 participantes.

Participantes (40): Pricewaterhousecoopers Public Sector Srl. (Italia). Imp'rove - European Innovation Management Academy Ewiv. (Alemania). Asociación De Empresas Tecnológicas Innovalia. (España). Association Europeenne Des Agences De Developpement. (Bélgica). Cbt Comunicacion & Multimedia SL. (España). Ait Austrian Institute Of Technology Gmbh. (Austria). Flanders Make Vzw. (Bélgica). Bulgarian Innovation And Technologyhub. (Bulgaria). Razvojna Agencija Sisacko-Moslavacke Zupanije Si-Mo-Ra Doo Za Poticanje Gospodarskog Razvoja, Savjetovanje I Zastupanje. (Croacia). Cy.R.I.C Cyprus Research And Innovation Center Ltd. (Chipre). Ceske Vysoke Uceni Technicke V Praze. (Chequia). Teknologisk Institut. (Dinamarca). Tallinna Tehnikaulikool. (Estonia). Ita-Suomen Yliopisto. (Finlandia). Association Images & Reseaux. (Francia). E-zienzcluster Management Gmbh. (Alemania). Panepistimio Patron. (Grecia).





Dutireg Terulet Es Gazdasagfejlesztési Szolgaltató Nonprofit Kft. (Hungría), University College Dublin, National University Of Ireland, Dublin. (Irlanda), Distretto Meccatronico Regionale E Digital Innovation Hub Della Puglia Scarl. (Italia), Elektronikas Un Datorzinatnu Instituts. (Letonia), Luxinnovation Gie. (Luxemburgo), Energy&Management As. (Noruega), Siec Badawcza Lukaszewicz - Instytut Technologii Elektronowej. (Polonia), Uninova-Instituto De Desenvolvimento De Novas Tecnologias-Associação. (Portugal), Asociația Intreprinderilor Mici Similocii Covasna. (Rumanía), Slovenska Technická Univerzita V Bratislave. (Eslovaquia), Univerza V Mariboru. (Eslovenia), Fundacion Instituto Internacional De Investigacion En Inteligencia Artificial Y Ciencias De La Computacion. (España), Avantalia Soluciones Sl. (España), Chalmers Tekniska Högskola Ab. (Suecia), Switzerland Innovation Park Biel/Bienne Ag. (Suiza), Capsule Skateboards Ltd. (Chipre), Fomatec Oy. (Finlandia), V-Test Szolgaltató Kft. (Hungría), Smart Factory Solutions Ltd. (Irlanda), Aersea As. (Noruega), Machine Prognostics As. (Noruega), Bodegas Monje Sl. (España), Pago De Carraovejas SL. (España).

Fecha de inicio: 1-07-2020.

Fecha de finalización: 30-06-2023.

Este proyecto ha recibido financiación del Programa Marco de Investigación e Innovación, Horizonte 2020, de la Unión Europea, en base al acuerdo de subvención nº 952176.

Líneas de investigación internas

Además de estos proyectos, desarrollamos una serie de líneas de investigación internas, las más importantes se resumen a continuación:

1. Estudio de la composición volátil y fenólica de barricas y tinajas de madera de roble y su efecto en la composición de vinos tintos de crianza. Estudio de la diferente composición de las barricas, en función del origen de la madera, de su secado y del tostado particular de cada tonelería y cada marca. Influencia de esas características en la composición del vino. 2016-2020.
2. Desarrollo e implementación de un nuevo método de control y evolución de la maduración de la uva mediante técnicas innovadoras (datos cromáticos). Aplicación de técnicas de seguimiento de la maduración cualitativa de la uva, acompañando a las habituales medidas de maduración analítica, con objeto de estimar el momento óptimo de vendimia para recogida de la uva de mejor calidad. 2017-2020.
3. Definir las propiedades saludables, culinarias y vida útil de subproductos generados del campo (zarcillos e inflorescencias). Dentro del Proyecto REINOVA (Reindustrialización, Emprendimiento e Innovación en los sectores productivos tradicionales), se establecen métodos de conservación de material vegetal procedente de la viña para su empleo como nuevos alimentos. 2017-2020.

4. Adaptación al cambio climático, influencia del sistema de conducción “vaso échalas” sobre las condiciones de maduración de la uva. Conducción en vaso vertical, donde los sarmientos se disponen alrededor de una vara o tutor (échalas). Es un método de plantación que permite asegurar la fotosíntesis de manera homogénea, y por tanto una maduración también equilibrada. El échalas deja dos o tres ramas en diferentes direcciones. Como resultado, los racimos se reparten muy uniformemente en la cepa y se favorece la aireación. Permite obtener el máximo follaje, favoreciendo fotosíntesis y maduración de los racimos. En Pago de Carraovejas se realizará esta plantación en la finca denominada Espantalobos con orientación norte y orografía particular. 2019-2020.

5. Efecto de nuevos criterios de poda para la mejora del stress ambiental en viñedos afectados por los rigores del cambio climático. Una de las funciones principales de la poda tiene que ver con la definición de la futura cosecha, pero, también, con buscar un equilibrio óptimo en la fisiología de la planta. Además, al realizar una poda adecuada y proporcionada prolongamos la longevidad de las cepas y podemos

evitar ciertas enfermedades de la madera. La poda de invierno en Pago de Carraovejas busca fomentar la madera viva, evitando conos de desecación y facilitando en todo el momento el tránsito de la savia dentro de la planta. 2017-2020.

6. Implicaciones de la fermentación alcohólica espontánea en tinas de madera. Estudio de la sucesión de especies y cepas de levaduras a lo largo de la fermentación alcohólica y de la cesión de compuestos fenólicos y volátiles aportados por los depósitos de madera a lo largo de las sucesivas vendimias. 2017-2020.

7. Vinos más saludables: Efecto de bacterias lácticas autóctonas sobre la presencia de alérgenos (histamina). Enlazando con proyectos anteriores (CENIT DEMETER (CDTI) e ITISOST (CDTI), se sigue trabajando para eliminar la presencia de alérgenos naturales, como la histamina, de los vinos de la bodega. Para lograr este fin, en Pago de Carraovejas, hemos caracterizado las poblaciones de bacterias lácticas de nuestra finca, potenciando la presencia de aquellas que no producen histamina. En nuestras fermenta-





ciones malolácticas la presencia de estas bacterias no histaminogénicas es mayoritaria, de tal forma que por desplazamiento competitivo no se dejan crecer aquellas bacterias que producen histamina. Este ejercicio continuado a lo largo de los años hace que el contenido de histamina en nuestros vinos sea cada vez menor, siendo el objetivo final eliminarlo completamente. 2017-2020.

Ossian Vides y Vinos

Proyecto INNECOVER Aptitud enológica de viñedos prefiloxéricos de la variedad Verdejo para la obtención de vinos blancos ecológicos (2017-2020).

INNECOVER es un proyecto de I+D individual cuyo objetivo global es evaluar la aptitud enológica de viñedos prefiloxéricos de la variedad Verdejo procedentes de Castilla y León mediante procesos experimentales de I+D. El proyecto incluye dos grandes

líneas de actuación: una basada en la caracterización, selección, multiplicación de variedades de Verdejo prefiloxéricas adaptadas a condiciones de cultivo ecológico, y optimización de momento adecuado de madurez, y otra dedicada a la introducción de innovaciones tecnológicas en el itinerario enológico de vinos con fermentación espontánea y sometidas a crianzas sobre lías.

Beneficiario: Ossian Vides y Vinos.

Entidades colaboradoras: Universidad Politécnica de Madrid (UPM), Universidad Complutense de Madrid, (UCM), Vitis Navarra y Better Research, Innovation and Development (Better RID).

Fecha de inicio: 01/04/2017.

Fecha de finalización: 31/03/2020.



Nuestro equipo

La verdadera ventaja competitiva de Alma Carraovejas reside en las personas, que con su preparación, esfuerzo y compromiso aportan el valor que permite a la empresa diferenciarse en el mercado. La dirección pone el acento en la búsqueda y la consecución de las condiciones idóneas para que sus empleados puedan crecer, personal y profesionalmente.

Alma Carraovejas cuenta con un Código Ético de Conducta, aprobado el 26 de abril de 2017 por nuestro Director General:

- Nuestro compromiso: Conseguir una identidad motivadora para desarrollar un crecimiento sostenido y firme que nos ayude en la diferenciación de una organización exigente consigo misma y con su entorno, en busca de la superación constante, para conseguir la máxima calidad mediante la innovación, la eficiencia y la profesionalidad, pero sin perder la calidez propia de la empresa familiar en las relaciones con los grupos de interés.

- Objetivo: Establecer pautas comunes de comportamiento que afecten a las personas que integramos la organización, dentro y fuera de nuestro marco laboral, que reflejen una identidad propia, diferenciación desde la diversidad y el respeto, pero que guíe la pauta común para la consecución de los objetivos marcados.

Este documento establece los códigos de reglas con los diferentes grupos de interés, así como el reglamento en caso de incumplimiento del código ético, con faltas leves, moderadas y graves.

También contamos con una Política Anticorrupción, que incluye medidas para la erradicación de prácticas como el soborno o la extorsión, estableciendo los criterios de emisión y recepción de regalos y atenciones, las vías para la detección y limitación de los conflictos de intereses, y las normas de transparencia frente a la contribución a partidos políticos. Así mismo, establece mecanismos de consulta del personal ante acciones

dudosas y mecanismo de denuncia contra la corrupción.

Este Código Ético es de aplicación a toda la plantilla de Alma Carraovejas.

Así mismo, todos los empleados de Alma Carraovejas están cubiertos por el convenio colectivo de aplicación, en cada caso:

- Pago de Carraovejas: Convenio colectivo de la industria y el comercio de la vid, años 2019-2020-2021 (47000595011982), resolución de 28 de noviembre de 2019 de la oficina territorial de trabajo de la delegación territorial de la Junta de Castilla y León en Valladolid.

- Ossian: Convenio sector agropecuario para la provincia de Segovia (40000015011998).

- Mil setenta y seis: Convenio colectivo provincial agropecuario de Burgos (09000025011981), suscrito el 8 de junio de 2017.

- Viña Meín – Emilio Rojo: Este centro de trabajo se rige por el Estatuto de los Trabajadores.

- Ambivium: Convenio colectivo provincial de hostelería de Valladolid (código 47000235011982).

- Alto de la Huesera Alto, Aiurri: Convenio Industria y Comercio del Vino de Álava, Publicado en BOTHA nº40 página 1 el 14/4/2021. Código convenio número 01000875011981.

Todos los datos de plantilla que se reportan a continuación corresponden a fecha 31/12/2020:

Además, trabajamos con proveedores que tiene en plantilla un elevado número de personas con discapacidad, tales como Asedema, grupo Lince, Grupo SIFU y el taller ocupacional de Peñafiel.

PLANTILLA POR TIPO DE CONTRATO Y SEXO		Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	VMER	Aiurri	TOTAL
Contratos indefinidos	Hombre	3	58	6	6	2	76
	Mujer	2	40	2	3	0	47
	Total	5	98	8	9	2	123
Contratos temporales	Hombre	1	10	2	1	0	13
	Mujer	0	13	3	0	2	16
	Total	1	23	5	1	2	29
Contratos eventuales	Hombre	3	21	14	0	3	41
	Mujer	6	13	9	0	7	35
	Total	9	34	23	0	10	76
Total	Hombre	7	89	22	7	5	130
	Mujer	8	66	14	3	9	100
	Total	15	155	36	10	14	231



PLANTILLA POR SEXO Y EDAD		Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	VMER	Aiurri	TOTAL
Hombres	< 30 años	2	10	3	1	0	16
	Entre 30 y 50	2	43	3	1	2	53
	> 50 años	0	14	2	5	0	21
	Total	4	67	8	7	2	90
Mujeres	< 30 años	0	9	4	0	1	14
	Entre 30 y 50	2	37	1	2	0	42
	> 50 años	0	6	0	1	1	8
	Total	2	52	5	3	2	64

PLANTILLA POR SEXO Y CATEGORÍA PROFESIONAL		Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	VMER	Aiurri	TOTAL
Mujeres	Grupo I	1		1	1		
	Grupo II	0	1	2	0		3
	Grupo III	0	1		1		2
	Grupo IV	0	6		0		6
	Grupo V	1	4	2	1		8
	Técnico titulado superior	-	12				12
	Técnico titulado medio	-	6				6
	Técnico titulado inferior	-	4				4
	Auxiliar administrativo	-	3				3
	Auxiliar laboratorio	-	1				1
	Coordinador de ventas	-	1				1
	Limpieza	-	2				2
	Oficial 1ª	-					0
	Oficial 2ª	-	3				3
	Oficial 3ª	-					
	Oficial 1ª administrativo	-	5				5
	Peón	-	4			2	6
	Total	2	53	5	3	2	65

PLANTILLA POR SEXO Y CATEGORÍA PROFESIONAL		Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	VMER	Aiurri	TOTAL
Hombres	Grupo I		3	1	0		
	Grupo II	2	1		1		4
	Grupo III	1	7	1	0		9
	Grupo IV	1	4	1	1		7
	Grupo V		0	5	5		10
	Técnico titulado superior		7			0	7
	Técnico titulado medio		5			1	6
	Técnico titulado inferior					0	0
	Auxiliar administrativo					0	0
	Auxiliar laboratorio					0	0
	Coordinador de ventas		3			0	3
	Limpieza		0			0	0
	Oficial 1ª		5			1	6
	Oficial 2ª		28				28
	Oficial 3ª						0
	Oficial 1ª administrativo						0
	Peón		5				5
	Total	4	68	8	7	2	89

CONTRATACIONES		Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	VMER	Aiurri	TOTAL
Hombres	< 30 años	1	8	1	0	0	10
	Entre 30 y 50	0	14	0	1	2	17
	> 50 años	0	0	0	0	0	0
	Total	1	22	1	1	2	27
Mujeres	< 30 años	0	10	3	0	1	14
	Entre 30 y 50	0	10	0	0	0	10
	> 50 años	0	1	0	0	1	2
	Total	0	21	3	0	2	26
Índice de contrataciones		0,6%	28,3%	2,6%	0,6%	2,6%	35%

SALIDAS		Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	Aiurri	Viña Meín	TOTAL
Hombres	< 30 años	0	0	0	0	0	0
	Entre 30 y 50	0	10	1	0	0	11
	> 50 años	0	0	0	0	0	0
	Total	0	10	1	0	0	11
Mujeres	< 30 años	0	3	1	0	0	4
	Entre 30 y 50	0	10	0	0	0	10
	> 50 años	0	0	0	0	0	0
	Total	0	13	1	0	0	14
Índice de contrataciones		0%	15,1%	1,3%	0%	0%	16%



RELACION SALARIO ALMA CARRAOVEJAS - CONVENIO	Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	VMER	Aiurri
Salario mínimo interprofesional (SMI)	13.300 €				
Salario según convenio	14.064€	14.100 € / 14.921 €	13.300 €	13.300€	17.138
Salario pagado por la empresa a menor categoría	18.432€	16.639€ / 18.432 €	18.800€	13.732€	18.000
Relación salario convenio - SMI	106%	125% / 139 %	100%	100%	129%
Relación salario Alma - convenio	131%	118% / 124%	135%	103%	105%



PERMISO PARENTAL		Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	VMER	Aiurri	TOTAL
Empleados con derecho a permiso parental	Hombre	0	4	0	0	0	4
	Mujer	0	3	0	0	0	3
	Total	0	7	0	0	0	7
Empleados que ejercieron su derecho a permiso parental	Hombre	0	4	0	0	0	4
	Mujer	0	3	0	0	0	3
	Total	0	7	0	0	0	7
Empleados que se reincorporaron al trabajo después de su permiso parental	Hombre	0	4	0	0	0	4
	Mujer	0	2	0	0	0	2
	Total	0	6	0	0	0	6
Empleados que conservaron su empleo pasados 12 meses del permiso parental	Hombre	0	3	0	0	0	3
	Mujer	0	2	0	0	0	2
	Total	0	5	0	0	0	5
Índice de reincorporación	Hombre	-	100%	-	-	-	100%
	Mujer	-	67%	-	-	-	67%
Índice de retención	Hombre	-	75%	-	-	-	75%
	Mujer	-	67%	-	-	-	67%

TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD (SUPERIOR AL 33%)	Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	VMER	Aiurri	Total
	0	2 (1,69%)	0	0	0	2 (1,52%)

Un gran lugar para trabajar

Alma Carraovejas utiliza el Modelo efr en la gestión de todo lo relacionado con la conciliación de la vida personal y profesional. El principal objetivo de esta norma es definir una serie de medidas diseñadas para satisfacer las necesidades demandadas por los empleados en relación con el equilibrio de la vida personal y profesional. Todo ello se recoge en el catálogo de medidas efr, que es renovado anualmente con medidas agrupadas en: calidad en el empleo, flexibilidad temporal y espacial, apoyo a la familia de los empleados, desarrollo personal y profesional, igualdad de oportunidades y liderazgo y estilos de dirección.

Las medidas más valoradas son:

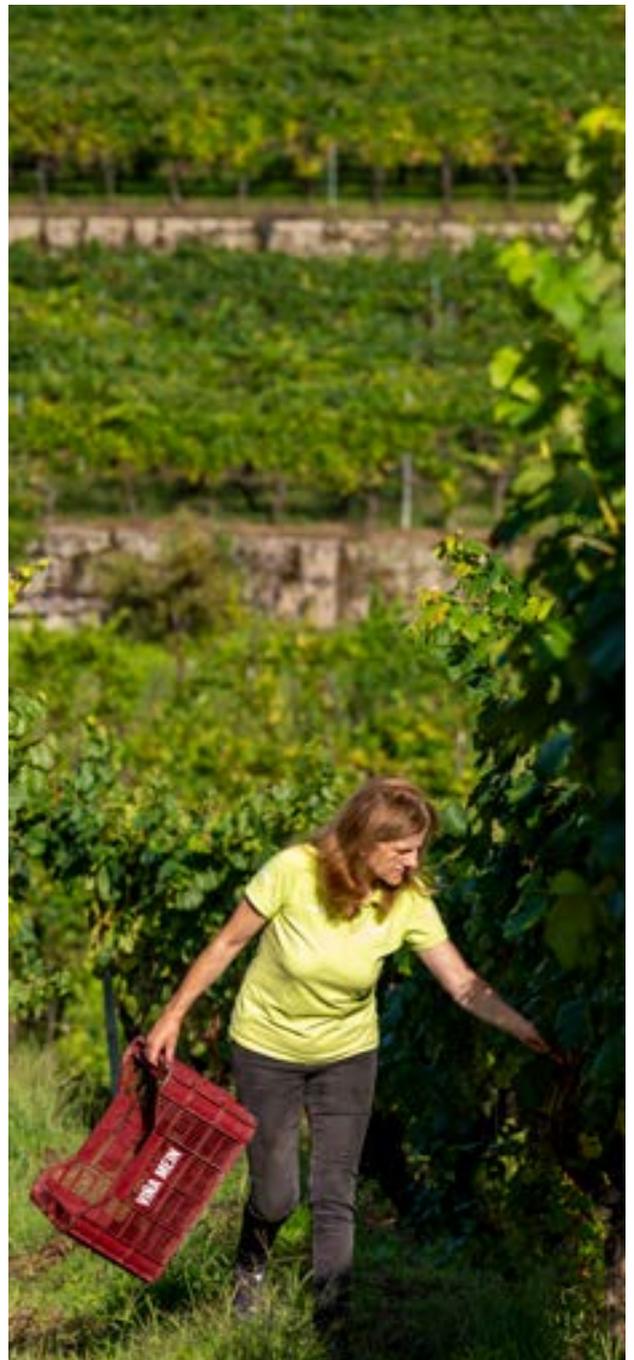
- Jornada continua.
- Seguro médico privado para los empleados y condiciones especiales para los familiares.
- Horas para acompañamiento médico a familiares.
- Hora para tutorías o eventos escolares de hij@s.
- Formación en idiomas.
- Comedor de empleados.
- Detalles a los empleados en ocasiones especiales como cumpleaños, matrimonio o nacimientos de hij@s.

Además, con la situación del riesgo de contagio de COVID-19, algunas medidas se han adaptado:

- Teletrabajo continuo.
- Flexibilidad horaria a la entrada y la salida.

Así pues, la implantación del Modelo efr permite lograr una organización más productiva y eficiente, transmitiendo imagen de buen empleador y, sobre todo, felicidad y sentido de pertenencia a las personas que la conforman. Se pretende una organización que trabaje por objetivos, con responsabilidad y creatividad

En marzo de 2020 Alma Carraovejas recibe el distintivo Great Place to Work®, un estándar internacional que ayuda a las empresas a incrementar el compromiso de sus empleados con los objetivos estratégicos y facilita la captación y fidelización del talento. La confianza es el principio más importante que define los “grandes lugares para trabajar”, basada en la credibilidad de la dirección, el respeto y la manera en que se sienten tratados los empleados.



El modelo Great Place to Work implica un análisis desde dos perspectivas: desde la perspectiva del empleado, un gran lugar para trabajar es aquel en el que confía en las personas para las que trabaja, está orgulloso de lo que hace y disfruta de las personas con las que trabaja; y desde la perspectiva del manager, es un lugar donde tú logras tus objetivos corporativos con personas que entregan lo mejor de sí mismas, y trabajan juntos como equipo o como una familia, todo en un ambiente de confianza.

En Alma Carraovejas contamos con:

- Un procedimiento de vacaciones aplicable al personal de nuestras bodegas, y otro para el restaurante, con el objetivo de cada uno de los departamentos, en consonancia con el Departamento de Equipo Humano, sea responsable de la gestión eficaz de sus propios recursos.

Formación y desarrollo del talento

- Un procedimiento de retribución flexible para las bodegas y otro para el restaurante, cuyos objetivos son dar a conocer a nuestros trabajadores sus derechos y deberes en relación con cada una de las fórmulas retributivas incluidas en el plan, así como ofrecerles la oportunidad de destinar una parte de su retribución fija bruta anual en metálico a la obtención de una serie de productos o servicios para adecuar lo más posible su retribución a sus necesidades personales. Los productos ofrecidos son tarjeta de comida en el comedor de empleados, ticket guardería y seguro médico familiar.

Para las modificaciones de las condiciones de trabajo en la empresa se siguen siempre los procedimientos descritos en la Sección 1 del Capítulo III del Real Decreto Legislativo 2/2015, de 23 de Octubre del Estatuto de los Trabajadores, relativo a las modificaciones, suspensiones y extinciones del contrato de trabajo. En especial, se ha de cumplir siempre con un preaviso de 15 días a la fecha de efectividad de las medidas empresariales que conlleven una modificación de las condiciones de trabajo en las siguientes materias: jornada de trabajo, horario y distribución del tiempo de trabajo, régimen de trabajo a turnos, sistema de remuneración y cuantía salarial, sistema de trabajo y rendimiento, o funciones, cuando excedan de los límites que para la movilidad funcional prevé el artículo 39 del Estatuto de los Trabajadores. No existe en los convenios colectivos de aplicación ninguna especificación del periodo de preaviso y disposiciones relativas a posibles consultas y negociaciones.

Para garantizar una comunicación fluida entre todos los departamentos, a nivel intradepartamental y una óptima comunicación externa, se establecen una serie de canales que todos los empleados deben conocer y cuyo uso se recomienda. Es responsabilidad de la organización transmitir una información útil, veraz y adecuada a los empleados y, a su vez, es responsabilidad de estos mantenerse informados a través de los canales de comunicación corporativos creados a tal efecto:

- Suite de Google.
- Carpetas compartidas.
- Intranet.
- Web & Social Media.
- WhatsApp.
- Cuenta PDC personal.
- Newsletter.
- Boletín semanal.
- Buzón de sugerencias.
- Woffu

Mejorar en la formación y desarrollo del talento de nuestros trabajadores es uno de los objetivos básicos dentro de la organización. Por este motivo, disponemos de un procedimiento de formación y elaboramos programas de formación desde el año 2009. Las principales acciones formativas en 2020 han estado relacionadas con:

- Prevención de riesgos laborales (uso de desfibriladores, entre otras).
- Formación en idiomas: inglés y francés.
- Manipulador de alimentos.
- Manipulador de fitosanitarios.
- Curso de carretillero.
- Curso de Powerpoint y Excel, nivel avanzado.
- ERP Navision.
- Enología.
- Liderazgo.

Otra medida para contribuir al desarrollo del talento dentro de nuestra plantilla, son las evaluaciones de desempeño, un proceso llevado a cabo por el responsable directo, que sirve para evaluar el valor, la excelencia y las competencias de una persona, pero, sobre todo, la aportación que hace el colaborador al negocio de la organización, es decir, la medida en la que contribuye para alcanzar los objetivos propuestos.

Esta metodología se aplica con el objetivo de mejorar el resultado de nuestros colaboradores en su función actual, permitiendo asumir otras/mayores responsabilidades en el futuro, desarrollando las competencias requeridas para la consecución de la estrategia del grupo. Todo ello, en paralelo con reforzar la implicación y la fidelidad de los colaboradores, responder a los retos del grupo en su proceso de crecimiento y expansión y mejorar la cooperación entre los diferentes niveles jerárquicos.

HORAS DE FORMACIÓN POR SEXO Y CATEGORÍA PROFESIONAL		Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	VMER	Aiurri	TOTAL
Grupo I	Hombres	-	3	70	-	-	73
	Mujeres	2	-	-	-	-	2
	Promedio	2	1,5	35	-	-	38,5
Grupo II	Hombres	7	162	-	-	-	169
	Mujeres	-	116	41	4	4	165
	Promedio	3,5	39,71	20,50	4	4	71,71
Grupo III	Hombres	2	340	-	8	8	358
	Mujeres	-	85	-	0	-	85
	Promedio	2	35,42	-	8	8	53,42
Grupo IV	Hombres	36	393	-	16	16	461
	Mujeres	-	361,50	-	0	-	361,5
	Promedio	36	37,73	-	8	16	97,73
Grupo V	Hombres	-	-	82	24	-	106
	Mujeres	72	85	-	2	-	159
	Promedio	72	10,63	20,50	6,50	-	109,63
Técnico titulado superior	Hombres	-	380,50	-	-	-	380,5
	Mujeres	-	630,50	-	-	-	630,5
	Promedio	-	56,17	-	-	-	56,17
Técnico titulado medio	Hombres	-	98,50	-	-	-	98,5
	Mujeres	-	184,00	-	-	-	184
	Promedio	-	15,69	-	-	-	15,69
Técnico titulado inferior	Hombres	-	-	-	-	-	0
	Mujeres	-	126	-	-	-	126
	Promedio	-	31,50	-	-	-	31,5
Auxiliar administrativo	Hombres	-	-	-	-	-	0
	Mujeres	-	56,50	-	-	-	56,5
	Promedio	-	56,50	-	-	-	56,5
Auxiliar laboratorio	Hombres	-	-	-	-	-	0
	Mujeres	-	-	-	-	-	0
	Promedio	-	-	-	-	-	0
Coordinador de ventas	Hombres	-	-	-	-	-	0
	Mujeres	-	-	-	-	-	0
	Promedio	-	-	-	-	-	0
Limpieza	Hombres	-	-	-	-	-	0
	Mujeres	-	2	-	-	-	2
	Promedio	-	1	-	-	-	1
Oficial 1ª	Hombres	-	3	-	-	-	3
	Mujeres	-	-	-	-	-	0
	Promedio	-	1,5	-	-	-	1,5
Oficial 2ª	Hombres	-	1009	-	-	-	1009
	Mujeres	-	195	-	-	-	195
	Promedio	-	31,68	-	-	-	31,68

HORAS DE FORMACIÓN POR SEXO Y CATEGORÍA PROFESIONAL		Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	VMER	Aiurri	TOTAL
Oficial 3ª	Hombres	-	-	-			0
	Mujeres	-	-	-			0
	Promedio	-	-	-			0
Oficial 1ª administrativo	Hombres	-	-	-			0
	Mujeres	-	118	-			118
	Promedio	-	29,5	-			29,5
Peón	Hombres	-	-	-			0
	Mujeres	-	-	-			0
	Promedio	-	-	-			0
Total	Hombres	45	2451	152	48	2	2698
	Mujeres	74	1998,5	41	6	2	2121,5
Promedio horas/pers	Hombres	11,25	32,68	25,33	8	1	78,26
	Mujeres	37,00	32,23	20,5	3	1	93,73



Igualdad y diversidad

En Alma Carraovejas contamos con un Plan de Igualdad cuyos objetivos son:

- Promover en Alma Carraovejas el principio de igualdad de trato entre mujeres y hombres, garantizando las mismas oportunidades profesionales en el empleo, selección, retribución, formación, desarrollo, promoción y condiciones de trabajo.
- Garantizar en la empresa la ausencia de discriminación, directa o indirecta, por razón de sexo, y, especialmente las derivadas de la maternidad, paternidad, la asunción de obligaciones familiares, el estado civil y condiciones laborales.
- Eliminar toda manifestación de discriminación en la promoción interna y selección con objeto de alcanzar una representación equilibrada de la mujer en la plantilla.
- Prevenir el acoso sexual y acoso por razón de sexo, a través de la implantación y seguimiento de su código de conducta que ya actúa para proteger a todos los empleados y empleadas de ofensas de naturaleza sexual.
- Promover mediante acciones de comunicación y formación la igualdad de oportunidades en todos los niveles organizativos.
- Potenciar la conciliación de la vida profesional, personal y familiar a todas las empleadas y empleados de la empresa, con independencia de su antigüedad.

El Plan de Igualdad se estructura en ocho áreas de análisis: estructura de la plantilla, selección, promoción, formación, retribución, conciliación, sexismo y acoso laboral y cultura organizativa. Para cada una de estas áreas se define uno o varios aspectos a mejorar y por tanto uno o más objetivos a conseguir para superar las deficiencias detectadas y se detallan las medidas previstas para alcanzarlos, indicando los objetivos a cuya consecución sirven y la fecha de su comienzo.

Algunas de las medidas incluidas en el Plan de Igualdad son:

- Sensibilizar y orientar a través de formación específica o documentación apropiada a todas las personas que participan en los procesos de selección de personal y promoción interna.
- Incorporar a la oferta formativa y de forma transversal temas de igualdad de género dirigida tanto a mujeres como a hombres de la empresa.



- Realizar periódicamente un análisis sobre las retribuciones medias de mujeres y varones en la empresa.
- Elaborar un catálogo de medidas de conciliación para conocer la oferta de medidas de la empresa.
- Informar a la plantilla de la existencia de un Plan de Igualdad, del porqué y los objetivos del mismo.
- Continuar utilizando un lenguaje no sexista en la redacción de los documentos y comunicaciones tanto internas como externas.
- Evitar situaciones de sexistas y por razón de acoso sexual y acoso laboral o mobbing
- Informar a las empresas clientes y proveedoras de nuestro compromiso con la igualdad de oportunidades y la no discriminación.

Con el fin de hacer realidad la evaluación y el seguimiento del Plan de Igualdad, se ha constituido una Comisión de Igualdad de Oportunidades, cuyos miembros coinciden con el grupo de trabajo de conciliación.

También disponemos de un Protocolo para las situaciones de acoso sexual y por razón de sexo, y acoso moral o mobbing, cuyo objetivo es definir las pautas que permitan identificar una situación de acoso, con el

fin de solventar una situación discriminatoria y minimizar las consecuencias, garantizando en todo momento los derechos de todas las personas. La comisión instructora es el órgano que recibe todas las consultas y denuncias referidas al acoso sexual y por razón de sexo o denuncias por acoso moral que pudieran producirse. En su seno se lleva a cabo la investigación de las denuncias siguiendo lo establecido en este protocolo. Los miembros de la comisión instructora se comprometen a observar secreto profesional, imparcialidad y respeto a todos los casos.

En 2012 pusimos en marcha un Plan de Acción para la Gestión de la Diversidad que dio lugar a la identificación de los distintos perfiles, expectativas y necesidades de nuestros empleados, así como un análisis más exhaustivo de la plantilla laboral en lo que se refiere a las prácticas laborales y éticas.

En agosto de 2020 obtuvimos el distintivo Óptima, otorgado por la Junta de Castilla y León.

En relación con la brecha salarial, hemos recopilado los siguientes datos comparativos, para todo el grupo (Alma Carraovejas), de retribución bruta anual media por sexo y categoría profesional:

Las diferencias salariales entre sexos que se aprecian en diferentes categorías se deben a las diferencias salariales entre puestos de trabajo dentro de una misma categoría, no existiendo en Alma Carraovejas discriminación salarial alguna por razón de sexo.

RETRIBUCIONES	Hombres	Mujeres
Categoría Profesional	Retribución Bruta Anual	Retribución Bruta Anual
Técnico Titulado Superior	50.936,17 €	51.846,42 €
Técnico Titulado Medio	31.834,40 €	27.526,09 €
Técnico Titulado Inferior	-	28.344,25 €
Auxiliar de Laboratorio	-	24.624,00 €
Auxiliar Administrativo	-	24.411,18 €
Coordinador de Ventas	39.240,00 €	35.432,00 €
Limpieza	-	22.206,74 €
Oficial 1ª	29.543,06 €	-
Oficial 2ª	24.854,00 €	21.149,82 €
Oficial 1ª Administracion	31.358,00 €	25.375,08 €
Subalterno 1ª	-	21.656,50 €
Peón	20.054,02 €	19.049,33 €
Nivel I	43.548,00 €	-
Nivel II	24.621,27 €	22.000,00 €
Nivel III	24.593,30 €	24.930,00 €
Nivel IV	20.724,02 €	20.893,97 €
Nivel V	-	19.724,06 €

Seguridad y salud



SEGURIDAD Y SALUD LABORAL		Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	VMER	Aiurri
Índice de accidentes	Hombre	1	8	1	1	1
	Mujer	0	1	0	0	0
	Total	1	9	1	1	1
	Índice	15,06%	7,36%	8,60%	10,19%	63,69%
Tasa de enfermedades profesionales	Hombre	0	0	0	0	0
	Mujer	0	0	0	0	0
	Total	0	0	0	0	0
	Índice	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Tasa de accidentes	Hombre	0	110	0	0	0
	Mujer	0	44	0	0	0
	Total	0	154	0	0	0
	Índice	0,00%	0,51%	0,00%	0,00%	0,00%
Tasa de absentismo	Índice	0,30%	1,46%	16,85%	0,06%	0,00%
Víctimas mortales relacionadas con el trabajo	Hombre	0	0	0	0	0
	Mujer	0	0	0	0	0
	Total	0	0	0	0	0
	Índice	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%







Nuestro entorno

Nuestro entorno natural

Para Alma Carraovejas, el desarrollo sostenible es algo que está incorporado al propio planteamiento estratégico de nuestras actividades. Nuestra materia prima viene directamente de la naturaleza, esto da lugar a que el cuidado del medio ambiente sea una de nuestras principales preocupaciones.

Conscientes de nuestro impacto en el medio ambiente, dentro de nuestro sistema de gestión ambiental basado en la norma ISO 14001, contamos con una serie de buenas prácticas ambientales que tienen como objetivo minimizarlo, relativas a:

- Almacenamiento y manipulación de materiales.
- Control de consumos.
- Mantenimiento y limpieza de equipos.
- Vertidos contaminantes.
- Control y almacenamiento de residuos.
- Higiene y cuidados personales.

También contamos con normas de actuación en caso de emergencias:

- Medidas de emergencia y evacuación.
- Medidas en caso de incendio.

Además, nuestros consumos de agua (facturas y/o contadores) y energía (facturas) se controlan de forma mensual, y en relación con la generación de residuos se realiza un inventario al final del año a partir de los datos facilitados por los gestores.

La identificación y evaluación de aspectos ambientales correspondiente al año 2020 ha detectado los siguientes aspectos significativos: consumo de agua, consumo de energía y consumo de gasóleo (en vehículos y maquinaria de viticultura).

En enero de 2020 se solicitó a la Confederación Hidrográfica del Duero la ampliación del cauce de vertido al arroyo de las Botijas (Peñafilel), debido a que el aumento de nuestras actividades y del personal hacía que el volumen vertido cada año fuera mayor. Finalmente en octubre de 2020 fue concedida esta ampliación.

No se han producido multas ni sanciones no monetarias por incumplimiento de la normativa ambiental durante 2020.

CONSUMO DE MATERIAS PRIMAS

Estamos adheridos al Plan Empresarial de Prevención de Ecodidrio, por ese motivo cada año se intenta disminuir el coeficiente Kr/Kp de los envases puestos en el mercado. Además, todos los años se lleva a cabo la declaración anual de envases.

PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS AMBIVIUM	AMBIVIUM
Frutas y verduras (kg)	6.122
Carnes (kg)	3.999
Pescados y mariscos (kg)	3.687
Otros (kg)	7.286
Bebidas (ud)	16.846

PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS BODEGAS	Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	VMER	Aiurri	TOTAL
Uva (t)	115,6	1.552,1	351,5	74,2	82,8	2.176,2
Vidrio (kg)	18.694	513.111	120.833	35.557	0	688.195
Corcho (kg)	1.192	3.804	781	287	0	6.064
Cápsulas (kg)	99	1.147	0	30	0	1.276
Etiquetas (ud)	67.863	2.720	0	34.523	0	105.106
Cartón (kg)	1.583	249.161	5.608	2.324	0	258.676
Cajas de madera (ud)	0	4.477	3.039	0	0	7.516
Barricas (ud)	95	2.746	66	0	99	3.006
Palets de madera (ud)	25	2.584	74	100	0	2.783
Total	45	2451	152	48	2	2698

CONSUMO DE ENERGÍA

CONSUMO ENERGÉTICO		t	kWh	MJ
Milsetentayseis	Consumo eléctrico		50.624	182.246
	Consumo de gasóleo	2,46	38.958	140.249
	Consumo gasolina	0,07	1.014	3.650
	Consumo total		90.596	326.145
Pago de Carraovejas y Ambivium	Consumo eléctrico		1.360.033	4.896.119
	Consumo de gasóleo	44,3	499.163	1.796.988
	Consumo de gasolina	3,07	37.780	136.009
	Consumo de butano	0,01	164	591
	Consumo de propano	1,48	19.433	69.957
	Consumo de carbón	2	17.781	64.012
	Consumo de biomasa	143,8	722.350	2.600.461
Consumo total		2.656.705	9.564.137	
Ossian	Consumo eléctrico		77.916	280.498
	Consumo de gasóleo	16,1	192.189	691.879
	Consumo total		270.105	972.377
Viña Mein	Consumo eléctrico		114.796	413.266
	Consumo de gasolina	0,9	11.075	39.870
	Consumo de gasóleo	8,2	98.201	353.525
	Consumo de biomasa	0,6	3.014	10.850
	Consumo total		227.086	817.511
TOTAL	Consumo eléctrico		1.603.369	5.772.129
	Consumo de propano	1,48	19.433	69.957
	Consumo de butano	0,01	164	591
	Consumo de gasóleo	71,06	828.511	2.982.641
	Consumo de gasolina	4,04	49.869	179.529
	Consumo de biomasa	144,4	725.364	2.611.311
	Consumo total		3.226.711	11.616.158

CONSUMO ENERGÉTICO TOTAL	MJ/kg de uva	MJ/litros de vino embotellados
Milsetentayseis	1,58	9,75
Pago de Carraovejas y Ambivium	3,15	6,55
Ossian	0,80	1,67
Viña Mein	5,57	19,03
TOTAL	24	8,12

CONSUMO DEL AGUA

En Pago de Carraovejas, el 100% del consumo total de agua utilizado en nuestra actividad productiva proviene de fuentes propias. Concretamente, obtenemos el agua de un pozo dentro de la finca. El agua que captamos del pozo es empleada para las actividades de viticultura, elaboración de vino (previamente osmotizada) y enoturismo. La cubierta vegetal del dormitorio de botellas utiliza el agua de lluvia para mantener la humedad, puesto que al mojarse el césped que la recubre, le permite conservar mejor las condiciones de humedad y temperatura del interior de la nave. Así mismo contamos con dos balsas descubiertas en las que también se almacena agua de lluvia, que luego se utiliza para el consumo en riego, bodega y zona social. Además, el edificio está preparado para poder implantar medidas de reutilización de agua de lluvia, proyecto que espera acometerse en el futuro.

En el resto de bodegas el agua consumida procede de la red. Sin embargo, en Milsetentayseis se añade un tratamiento para su uso en bodega, que consiste en la utilización de un decolorador, un descalcificador y un filtro ultravioleta.

Como en el resto de bodegas, generamos grandes cantidades de aguas residuales, con alto contenido en materia orgánica, aunque con la optimización de los procesos de elaboración, hemos conseguido reducir el caudal y la contaminación de nuestras aguas residuales.

Pago de Carraovejas dispone de una parcela situada en el término de Peñafiel, polígono 10, parcela 36, en la cual hay albergada y funcionando una depuradora que consta de un sistema de depuración de aireación prolongada con fangos activos que depura las aguas residuales antes de ser vertidas al arroyo "Las Botijas". Disponemos de autorización de vertido, vigente desde el 30 de enero de 1997, emitida por la Confederación Hidrográfica del Duero. El resto de bodegas vierten al colector municipal correspondiente.

En todas las sedes se considera que el agua consumida es igual al agua vertida, excepto en Pago de Carraovejas, en la que la cantidad de agua vertida se extrae del informe trimestral de la empresa mantenedora de la depuradora que se remite, a su vez, a la Confederación Hidrográfica del Duero; en 2020 el vertido fue de 3.003 m³.

Los flujos de aguas residuales existentes proceden tanto de la limpieza de las instalaciones, como de las aguas residuales domésticas. Los lodos, fangos y residuos generados en las depuradoras se gestionan adecuadamente en razón según su naturaleza y composición de modo que no produzcan afección alguna a aguas superficiales o subterráneas. A continuación, se reproducen los valores medios de nuestras aguas de vertido en Pago de Carraovejas, que es la única bodega que vierte directamente a cauce público:

CONSUMO DEL AGUA

CONSUMO DE AGUA	Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	VMER	TOTAL
Consumo de agua (m ³)	362	31.098	1.722	3.752	36.934
Consumo de agua (m ³ /kg uva)	0,003	0,02	0,005	0,051	0,079
Consumo de agua (m ³ /l embotellados)	0,019	0,042	0,010	0,074	0,145

VERTIDO DE AGUA		Pago de Carraovejas
PH	Valor medio	8,11
	Límite permitido	6-10
DQO (mg/l)	Valor medio	75
	Límite permitido	160
DBO5 (mg/l)	Valor medio	6
	Límite permitido	40
SS (mg/l)	Valor medio	27.6
	Límite permitido	80

GESTIÓN DE RESIDUOS

RESIDUOS NO PELIGROSOS (KG)			Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	VMER	TOTAL
Descripción	Código LER	Destino	Kg				
Papel y cartón	200101	R13	183	18.190	1.670	-	20.043
Plástico	200139	R13	84	1.940	670	-	2.694
Madera	150103	R3	-	7.875	-	-	7.875
Desperdicios industriales	191212	R13	-	-	2.980	-	2.980
Chatarra	160117	R13	-	-	1.040	-	1.040
Residuos de restos vegetales	020103	R13	-	3.605	-	-	3.605
Lodos	190805	R3	-	72.000	-	-	72.000
Tóner	080318	R13	-	38.310	-	--	38.310
Vidrio	200102	R13	-	600	-	-	600
Cartón paja	150101	R13	-	805	-	-	805
Maderas de desecho	200138	R3	-	4.200	-	-	4.200
Absorbentes	150203	R12	-	-	-	15	15
TOTAL			267	147.531	6.360	15	154.173

SUBPRODUCTOS (KG)	Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	VMER	TOTAL
Orujos	15.380	239.380	63.060	13.332	331.352
Lías	1.132	17.360	23.770	-	42.262
TOTAL	16.512	254.740	86.830	13.332	373.614



RESIDUOS PELIGROSOS (KG)			Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	VMER	TOTAL
Descripción	Código LER	Destino	Kg				
Disolventes halogenados (l)	080117	R13	0	0	0	0	0
Aceites minerales no clorados (kg)	130205	R13	0	20	0	0	20
Residuos de laboratorio (kg)	160506	D15	0	10	0	0	10
Residuos de pinturas (kg)	080111	D15	0	0	0	0	0
Envases plásticos contaminados (kg)	150110	R13	0	190	0	0	190
Envases metal contaminados (kg)	150110	R13	0	10	0	0	10
Envases de vidrio contaminados (kg)	150110	R13	0	0	0	0	0
Material absorbente y contaminado (kg)	150202	R13	0	0	0	0	0
Aerosoles (kg)	160504	R13	0	0	0	0	0
Pilas alcalinas (kg)	160604	R13	0	4	0	0	4
Residuos biosanitarios (kg)	180103	D15	0	20	0	0	20
TOTAL	0	254	0	0	254	15	15

CAMBIO CLIMÁTICO

Fruto del compromiso de Alma Carraovejas con la lucha contra el cambio climático, se calcula y verifica la huella de carbono de organización de Pago de Carraovejas desde el año 2015 al 2018 según la norma GHG Protocol y del 2019 en adelante siguiendo es estándar internacional ISO 14064, con un enfoque de control operacional y estableciendo 2019 como año base. A este cálculo se han sumado las bodegas Ossian y Hoyada de los Lobos en 2019, y Viña Meín en 2020, pero será en 2020 cuando se verifiquen todas las bodegas bajo el estándar ISO 14064 y se tomará dicho año como año base. Así mismo, disponemos de un plan de reducción de emisiones de gases de efecto invernadero, en el que destacamos las siguientes medidas:

- Buscar proveedores lo más cercanos posibles, especialmente para materias primas y materias auxiliares que se adquieren en grandes cantidades (uva, abono, biomasa, gasóleo, barricas, botellas, cajas de cartón, palets, etc.).
- Conducción eficiente de tractores de tractores y vehículos de empresa.
- Utilización de energías verdes
- Regular las temperaturas de climatización.
- Optimizar las automatizaciones de ciertos procesos (tren de lavado de barricas, control automático de temperaturas en los depósitos).
- Realizar un correcto mantenimiento de los equipos.
- Sustituir equipos antiguos por otros más eficientes (criterio de compra).
- Emplear agua caliente solo cuando sea necesario.
- Aprovechar al máximo la luz natural, emplear lámparas y bombillas LED, así como instalar detectores de presencia en zonas de paso.

- Programar anualmente sesiones de sensibilización ambiental para todos los trabajadores.

Para el cálculo de la Huella de Carbono de Hoyada de los Lobos se considera como año base 2020, porque se cuantificaron emisiones significativas pertenecientes a todos los alcances, que no se habían considerado en años anteriores; y se produjeron cambios estructurales dentro de la organización. También se toma como referencia la norma ISO 14064 a partir del año 2020, habiendo sido GHG Protocol los años anteriores.

La reducción más notable se ha producido por la disminución de emisiones como consecuencia del consumo energético. Por un lado, se han instalado paneles fotovoltaicos en mayo del 2020 y por otro lado el factor de emisión de la comercializadora eléctrica ha disminuido notablemente. A esto se le puede sumar la reducción de cantidad de sarmientos destinados a la quema y la escasa actividad del restaurante como consecuencia de la pandemia producida por el Covid-19.

Para el cálculo de la Huella de Carbono de Ossian Vides y Vinos se considera como año base 2020, porque se cuantificaron emisiones significativas pertenecientes a todos los alcances, que no se habían considerado en años anteriores; y se produjeron cambios estructurales dentro de la organización. También se toma como referencia la norma ISO 14064 a partir del año 2020, habiendo sido GHG Protocol los años anteriores.

Para el cálculo de la Huella de Carbono de Viña Meín se considera como año base 2020, por ser el primer año de cálculo de emisiones de dióxido de carbono de dicha organización.

INVENTARIO DE GASES EFECTO INVERNADERO (ton CO2e)	Milsetentayseis	Pago de Carraovejas		Ossian	VMER
	2020	2019	2020	2020	2020
Viticultura	70.031	203.494	165.545	110.029	22.216
Elaboración	16.559	138.545	174.286	37.147	9.665
Consumos generales	27.095	684.962	388.551	61.345	64.585
Packaging	12.590	258.918	293.567	71.517	28.517
Distribución final del producto	432	195.613	303.266	40.644	20.014
Residuos	6.460	71.710	82.578	14.640	3.583
Restaurante	-	75.585	30.077	-	-
Total	133.167	1.628.827	1.437.869	337.324	148.580
Total (t CO2 eq)	133	1.629	1.438	337	149

BIODIVERSIDAD

En Alma Carraovejas, a pesar de ubicarnos en zonas no protegidas, damos una gran importancia al cuidado de nuestro entorno, tanto del medio ambiente como de la biodiversidad.

En lo que respecta a la existencia de zonas incluidas en Red Natura 2000, hay que destacar que la finca de Pago de Carraovejas no se encuentra ubicada dentro de ninguna zona LIC ni ZEPA, pero se encuentra a poca distancia de un LIC denominado "Riberas del Río Duero y afluentes", a unos 500 metros hacia el norte del Pico de Santa María, lo cual hace que tengamos áreas de gran valor para la biodiversidad.

En el año 2013, realizamos un estudio faunístico para

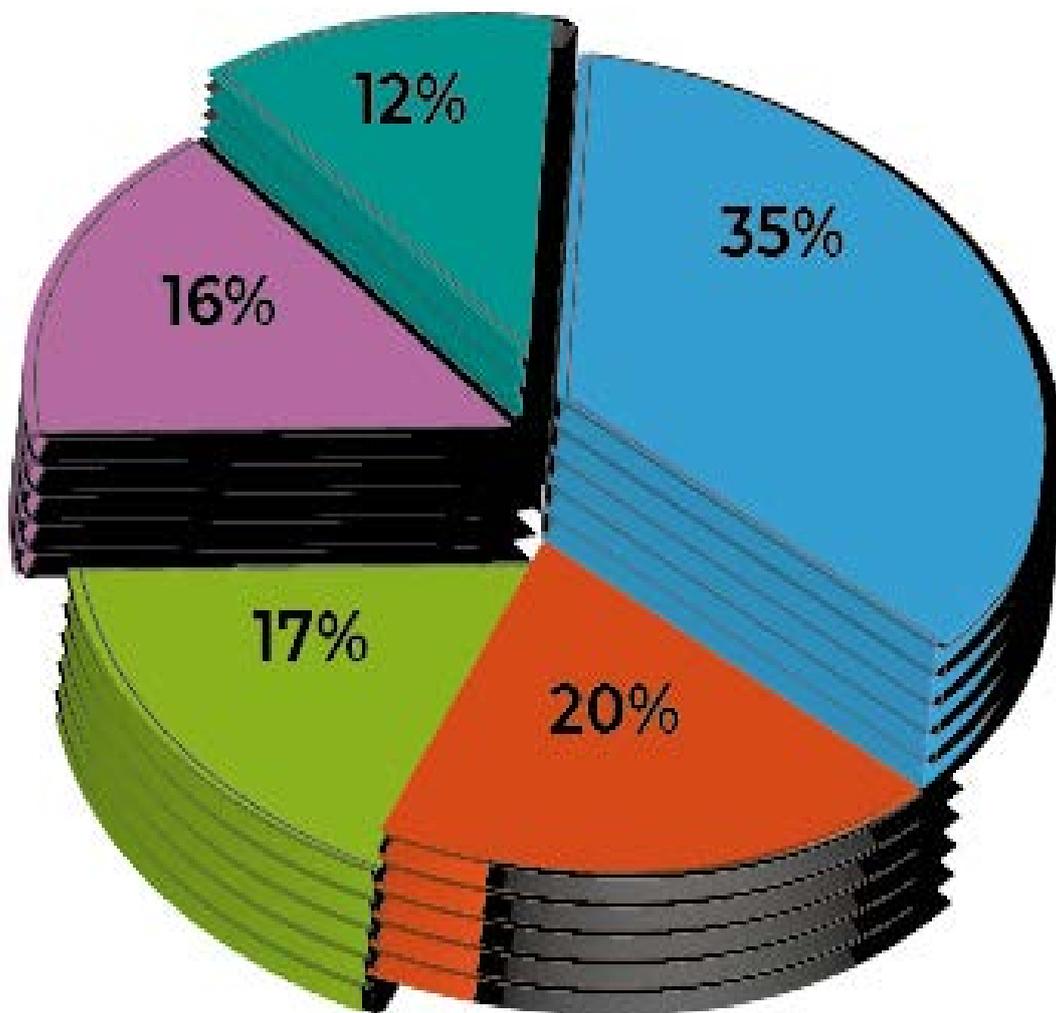
conocer la gran variedad de fauna con la que cuenta la finca de Pago de Carraovejas, y con el objetivo final de implantar mejoras ambientales.

Se ha dividido la finca en una serie de formaciones que, aunque no son biotopos propiamente dichos, es decir, no poseen unas condiciones ambientales determinadas para el desarrollo de ciertas especies animales y vegetales, ayudan a comprender de una manera más sencilla el ecosistema de la zona, así como las especies que lo habitan: el páramo, el roquedo, el pinar, el viñedo y la vega.

Las áreas con más valor para la biodiversidad son el pinar y el páramo, albergando el mayor número de especies, con más del 50% del total:

El pinar se encuentra en la parte intermedia de la superficie de la finca en toda su longitud. Se trata de masas formadas fundamentalmente por pino carrasco que presenta diversas etapas de desarrollo según las zonas, aunque es su mayoría son masas maduras procedentes probablemente de diversas campañas de reforestación fomentadas por la Administración. Sus suelos son de arcillas margosas, niveles calcáreos y yesíferos. El pinar posee 38 especies diferentes de vertebrados, lo que supone un 35% del total. Los animales aprovechan la espesura de esta área para refugiarse, tal es el caso de los jabalíes, los corzos o los conejos. Las aves suelen utilizarlo para alimentarse; y los pies más altos y mejor ubicados, para colocar sus nidos.

El páramo está ubicado en la parte superior de la finca, se trata de un terreno llano y yermas de suelo calizo, generalmente poco profundo. El mosaico de vegetación que encontramos son principalmente zonas de cultivo de secano (cereal, fundamentalmente), así como terrenos baldíos con algo de matorral bajo que son pastoreados, y alguna pequeña masa de arbolado de repoblación muy poco desarrollada. Encontramos 22 especies que suponen el 20% del total, destacando sobre manera las aves como la cogujada, la collalba o el mochuelo.



Pinar



Páramo



Vega



Roquedo



Viñedo

Nuestro entorno social

Estos son los estatutos, principios y otros documentos de carácter económico, ambiental y social desarrollados externamente y que Alma Carraovejas respalda:

- Pacto Mundial: Estamos comprometidos con la ejecución de los objetivos de desarrollo sostenible (ODS) definidos por la Asamblea General de Naciones Unidas, trabajando de la mano de la Red Española del Pacto Mundial.

- Decálogo de sostenibilidad: Pago de Carraovejas fue la tercera empresa en obtener la adhesión al decálogo en el año 2017. Ossian procedió a la adhesión en 2019.

- Hosteleros por el Clima: Reconociendo el desafío climático que tenemos por delante, Restaurante Ambivium se compromete a llevar a cabo un plan de acción para la reducción de sus emisiones de gases efecto invernadero y a formar parte de la Comunidad #PorElClima, iniciativa pionera de personas, empresas, organizaciones y administraciones públicas que se unen con un objetivo común: ser protagonistas de la acción contra el cambio climático de acuerdo a las directrices marcadas en el Acuerdo de París.

Y esta es la lista de las principales afiliaciones a entidades del sector u otras asociaciones y las organizaciones de defensa de intereses a nivel nacional o internacional:

- Vitartis: Pertenecemos a la junta directiva.
- Instituto de Calidad Turística Española, ICTE.
- Fundación Másfamilia.
- FMIN.
- Consejo Regulador D.O. Ribera Del Duero
- Federación Española Del Vino (FEV).
- Asociación Chaîne Des Rôtisseurs.
- Plataforma Tecnológica Del Vino (PTV).
- Cámaras de Comercio (Segovia- Valladolid).
- Asociación Empresarios Peñafiel (AEMPE).
- Asociación para el Progreso de la Dirección
- Convenio Grupo Incorpora- Integración Laboral.
- Asoc. de Empresa familiar de Castilla y León.

- Federación empresarial Segovia.
- Asoc. de jóvenes empresarios de Segovia.
- Organización Internacional de la Viña y el Vino
- Visión Responsable.
- Red Española del Pacto Mundial.
- International Wineries for Climate Action.
- Wine in moderation.

No se tiene constancia de ningún incidente derivado de incumplimientos de la regulación legal o de los códigos voluntarios relativos a los impactos de los productos y servicios en la salud y la seguridad durante su ciclo de vida durante 2020.

En Alma Carraovejas cumplimos con la Ley Orgánica 3/2018 de protección de datos de carácter personal y garantía de los derechos digitales y del Reglamento Europeo RGPD 679/2016. El derecho a la protección de datos personales es un derecho fundamental de todas las personas que se traduce en la potestad de control sobre el uso que se hace de sus datos personales. Este control permite evitar que, a través del tratamiento de nuestros datos, se pueda llegar a disponer de información sobre nosotros que afecte a nuestra intimidad y demás derechos fundamentales y libertades públicas. En 2020 no se han recibido reclamaciones fundamentadas sobre la violación de la privacidad y la fuga de datos de los clientes.

Tampoco se han recibido multas relacionadas con el incumplimiento de la normativa relativa al suministro y uso de productos y servicios.

NUESTROS PROVEEDORES

En nuestra firme apuesta por la calidad de nuestros productos, en Alma Carraovejas contamos con proveedores que conocen perfectamente nuestras expectativas y que pueden adecuarse a las necesidades de la empresa, manteniendo una relación de confianza y de mutuo beneficio. Nuestros proveedores son el primer eslabón de nuestra apuesta por la calidad, distinguimos tres tipos de proveedores: de materia prima, de materiales auxiliares y resto.

Conscientes de la importancia de extender nuestros valores a toda la cadena de suministro, hemos desarrollado un protocolo de homologación de proveedores como forma de promover la observación y cumplimiento de la normativa social y ambiental, que abarca todos los procesos productivos de la compañía y garantiza una mayor transparencia. Siguiendo los sistemas de gestión de calidad se realiza una revisión anual de proveedores, así como de las incidencias que se pudieran haber generado y en las que estuviera involucrado alguno de ellos.

También se ha elaborado un Código de Conducta para proveedores donde se les compromete e informa de la importancia de las normas y prácticas del lugar de trabajo, cumplimiento de la ley y de nuestros criterios responsables tanto ambientales como laborales. El 100% de nuestros proveedores habituales conocen dicho código, siendo esencial su entrega y confirmación de recepción por parte de ellos para el comenzar a trabajar juntos.

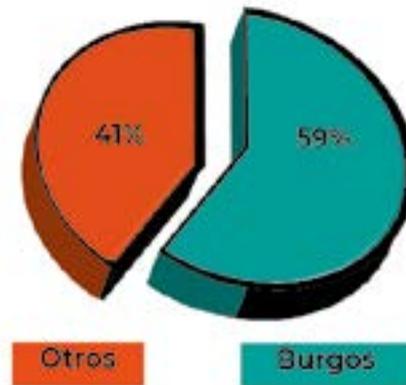
La selección de proveedores de productos y de servicios se realiza según una serie de criterios concretos:

- Calidad de los materiales.
- Mecanismos de contacto.
- Relación calidad – precio.
- Criterios responsables: ambientales y laborales.
- Proximidad.
- Apoyo a proveedores locales.

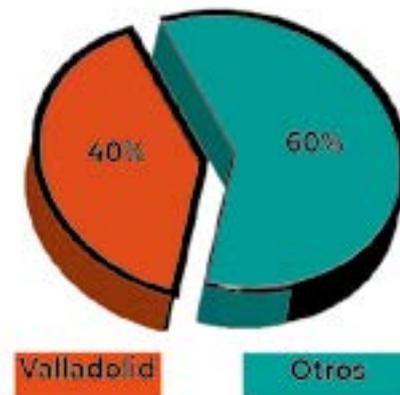
Por tanto, Alma Carraovejas compra, siempre que es posible, bienes y servicios a proveedores y subcontratistas locales (de la provincia en la que se ubica el centro de trabajo), siempre y cuando cumplan con nuestros requisitos en cuanto a calidad del servicio. De esta manera, pretendemos contribuir a la generación de riqueza en nuestro entorno, mediante la implantación y desarrollo de relaciones económicas con proveedores locales. Los porcentajes de compra (que supone el gasto en euros) de nuestros proveedores y subcontratistas durante 2020 se presenta a continuación

Comunidad local

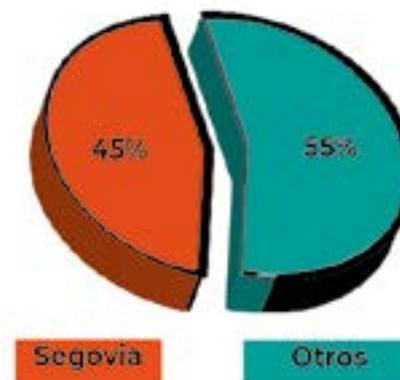
Milsetentayseis



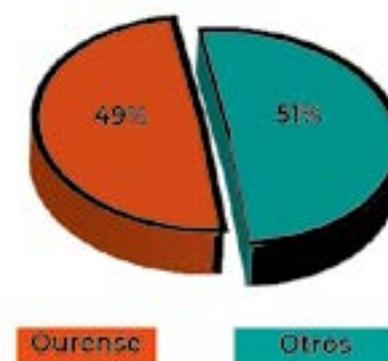
Pago de Carraovejas



Ossian



Viña Meín - Emilio Rojo



No se identifican operaciones con impacto negativo actual o potencial en la comunidad local.

En Alma Carraovejas hemos desarrollado un fuerte compromiso con la sociedad en general, y con la sociedad rural en particular. La situación de la pandemia hace que algunas de las colaboraciones habituales no se puedan llevar a cabo, a pesar de ello, estas son algunas de las acciones al respecto que hemos llevado a cabo durante el año 2020:

- Donación de la recaudación en la tradicional cena anual "Otoño Enológico" a la asociación Inklusport Castilla y León. Asociación que tiene como objetivo principal la inclusión de grupos sociales a través del deporte.

- Participación en una subasta solidaria organizada por uno de nuestros distribuidores para recaudar dinero para poder colaborar en aportar medios para

luchar contra el COVID-19.

- Con la falta de EPIs, inicialmente a nivel nacional, el Ayuntamiento de Peñafiel solicitó a la empresa ayuda para conseguirlos.

- Participación en Alianza GAVI (Alianza para la vacunación infantil) con la Obra Social La Caixa y la Fundación Bill y Belinda Gates.

En relación con las obras y mejoras llevadas a cabo en las infraestructuras de nuestras instalaciones durante el año 2020, destacamos las siguientes:

OBRAS AÑO 2020	Obras	Presupuesto
Milsetentayseis	-	-
Pago de Carraovejas	Actuaciones en Ambivium Lab. Armonías Ref. Pases Cocina Nueva entrada Oficinas Mobiliario Decoración Esculturas	378.000
	Instalación Fotovoltaica	137.000
	Reforma Sala de Cata de Visitas	4.400
	Total	519.000
Ossian	Actuaciones antes de vendimia Sotechado dep. agua Dep. Isotermos Instalación agua dep.	71.300
	Canalización de depuradora (realizado al 70%)	12.300
	Total	83.600
Viña Mein	Botellero provisional	45.000
	Nueva acometida de agua	2.700
	Tratamiento de agua Parte 1	15.555
	Total	63.250
Aiurri	Reforma Bodega Fase 1 Act. en zonas de elaboración Act. en botelleros Act. en zonas de barricas Act. en zona de prensas Nuevos cuartos técnicos	1.030.000
	Total	1.030.000
TOTAL		1.696.250

