



# **MEMORIA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL**

ALMA CARRAOVEJAS  
2022



# ÍNDICE

## 01 NUESTRO COMPROMISO

### 05 ALMA CARRAOVEJAS

#### 06 Nuestra historia

#### 08 Nuestra filosofía

08 Cultura y valores

09 Los sistemas de gestión

13 Nuestro compromiso con los ODS

#### 18 Nuestro día a día

19 Estructura de gobierno y toma de decisiones

20 Riesgos y oportunidades

#### 21 Nuestras bodegas

21 Bodega Marañones

21 Aiurri

21 Viña Meín - Emilio Rojo

22 Milsetentayseis

22 Ossian Vides y Vinos

23 Pago de Carraovejas

#### 25 Nuestras distribuidoras

25 Singular Vineyards Wines

26 Alma Carraovejas Distribución

#### 27 Nuestra fundación

27 Fundación Cultura Líquida

#### 28 Nuestro restaurante

31 Ambivium

#### 32 Nuestros resultados

32 Milsetentayseis

34 Pago de Carraovejas

37 Ossian Vides y Vinos

40 Bodega Marañones

45 Viña Meín - Emilio Rojo

#### 55 Nuestros grupos de interés

## 58 I+D+i

### 63 NUESTRO EQUIPO

74 Un gran lugar para trabajar

75 Formación y desarrollo del talento

77 Igualdad y diversidad

81 Seguridad y salud

### 83 NUESTRO ENTORNO

#### 83 Nuestro entorno natural

84 Consumo de materias primas

86 Consumo de energía

91 Consumo de agua

92 Gestión de residuos

94 Cambio climático

103 Biodiversidad

#### 104 Nuestro entorno social

105 Nuestros proveedores

107 Comunidad local

### 109 SOBRE ESTA MEMORIA

113 Identificación de aspectos materiales y su cobertura

115 Índice de contenidos GRI



## NUESTRO COMPROMISO

Después de un año 2021 muy bueno, superando con creces los años anteriores en pandemia, debíamos afrontar un año 2022 incierto y expectantes ante cuál sería la realidad de lo que se venía llamando la nueva normalidad. Aún con algunos mercados internacionales sin despertar del todo, nos mostrábamos ilusionados por afrontar un nuevo año con muchos retos.

Iniciamos el año en Córdoba, con el tradicional viaje de crecimiento personal y profesional en equipo. Como elemento común el tsunami que habíamos vivido en los últimos años y la superación emocional y profesional que todos habíamos debido afrontar con mayor o menor carga, sin olvidar la parte de ocio, arte y proyectos empresariales inspiradores para seguir tratando de mejorar.

El foco en la importancia de las personas y en su crecimiento para seguir construyendo Alma y proponer nuevos y apasionantes retos. Para esto, seguimos trabajando en la propuesta de Dathum y el pulsómetro, con el fin de medir el compromiso, la motivación y la satisfacción de cada uno de los compañeros, y con ello, proponer el crecimiento conjunto del equipo, por áreas y proyectos, y también el desarrollo individual de cada una de las personas que componen Alma.

Debemos ser conscientes del momento vital, diferente, de cada uno de los proyectos. Dentro de nuestra actividad principal, por origen y volumen, el año estuvo cargado de buenos momentos en los trabajos de viticultura y elaboración en los proyectos vitivinícolas, así como en el gran número de reconocimientos, un año más, en cada uno de los proyectos.

Afortunados de seguir sumando hectáreas de viñedo en cada uno de los proyectos, siempre fundamental para conseguir desarrollar y preservar la identidad de cada proyecto con viñedos propios. En 2022, además, pudimos seguir creando nuevas plantaciones en Pago de Carraoejas o en Milsetentayseis, donde se plantó el banco de biotipos fruto de un bonito trabajo de investigación y recuperación varietal en los viñedos de Fuentenebro.

En Viña Mein y Emilio Rojo, como en Maraños, continuamos con la labor de los injertos, tratando de poner en valor muchos de los viñedos propios. Y continuamos con la labor de mejora de poda en todos los proyectos junto al equipo de Simonit. Así como la conversión de todos nuestros viñedos al cultivo ecológico y el trabajo, durante años, para que especialmente los viñedos recientemente adquiridos puedan expresar su máximo potencial.

En Fuentenebro fuimos testigos y parte implicada de la grabación de la segunda edición de Basajaun, como guardianes del patrimonio vitivinícola de nuestro país, donde ya pudimos formar parte con Ossian de la primera edición. Desde Maraños pudimos colaborar en las jornadas de poda organizadas junto a Julian Palacios en la propia finca o en la cata organizada sobre la biodiversidad vitivinícola en nuestro país en Gourmet. También en Málaga estuvimos presentes con Ossian en HyT.

El año climatológico no fue nada fácil, marcado por las altas temperaturas y un año realmente seco. El 4 de agosto supuso el inicio de las vendimias en Alma con el comienzo en Maraños. Un importante incendio en las inmediaciones

de Mein nos puso en jaque durante varios días sintiendo la amenaza del fuego muy cerca del viñedo. Afortunadamente, más allá de la desgracia para la biodiversidad y el paisaje del entorno, no sufrimos otros daños. El final de campaña y la evolución de los vinos en bodega muestran resultados muy buenos, lejos del temor de lo que parecía ser un año catastrófico en muchos momentos del ciclo. Los proyectos corrieron diferentes suertes. Algunos de ellos, consiguiendo cosechas muy importantes y en otros casos con pérdidas cuantitativas importantes. Afortunadamente, a nivel cualitativo y sanitario de la uva fue finalmente un muy buen año, con un gran trabajo técnico de todos los equipos.

Fueron muchos los reconocimientos que llegaron a los diferentes proyectos en 2022. Pago de Carraovejas, como siempre muy prolífico en estos temas, fue nombrado Mejor vino tinto del año en Verema en su añada 2018, mejor Bodega del año para MassVino, la añada 2020 el vino más votado para la AEPEV, Cuesta de las Liebres 2018 entró un año más en la liga de los 99 de Gourmet obteniendo la máxima puntuación y Anejón y Cuesta de las Liebres, 2018 en ambos casos, fueron seleccionados en el top 100 de vinos españoles para la publicación americana The Wine Enthusiast.

Milsetentayseis fue nominado en los premios Verema por primera vez y fue Best in class para la guía Wine Up. Ossian apareció como uno de los verdes destacados en la prestigiosa publicación Decanter o Emilior Rojo en el New York Times. Al igual que Marañones obtuvo 95 puntos por el prestigioso crítico James Suckling para Peña Caballera.

Fruto del trabajo de todos estos años, gracias a todo el equipo, la guía Wine Up nombró a Pedro Ruiz personaje del año del vino en España, un reconocimiento que pone de manifiesto una vez más la trayectoria de Alma en todo este tiempo. Uno de los momentos más emotivos del año fue la cata vertical histórica de diferentes añadas de Emilio Rojo, cedidas en buena parte por el periodista gallego Luis Padin, y

que congregó a personas muy importantes en la trayectoria del vino en España y del propio Emilio Rojo.

Junto al crecimiento y mejora de nuestros viñedos, este año también nos permitió seguir realizando inversiones importantes en las instalaciones. Las renovaciones profundas en Mein y Leza nos permitieron trabajar ya de una forma mucho más adecuada y respetuosa con la materia prima. La búsqueda de la mejora constante es un hecho que nunca deberá cambiar en Alma. En todos los aspectos, pero también en la arquitectura e ingeniería de las instalaciones, por estética y, por supuesto, por funcionalidad.

El espacio es el lujo del siglo XXI y todo, absolutamente todo, ha de mostrar la cultura del detalle de Alma y el cuidado 360º en la gestión. Quizás una de las mejores muestras pueda ser la nueva bodega del Restaurante Ambivium, inaugurada en marzo de este 2022. La carta de vinos del restaurante, con casi 4.000 referencias, y nuestro tributo al mundo del vino que, hoy, significa el inicio de la experiencia Ambivium y una seña de identidad muy evidente del restaurante. En Valladolid, la exposición Arquitectura y vino, en el Museo Patio Herreriano, se hizo eco de la singularidad del proyecto arquitectónico de Pago de Carraovejas.

Al hilo de la nueva bodega de Ambivium, el 2022 fue uno de los grandes años para el restaurante. Ponencias de mucha relevancia en lugares de primer nivel como Madrid Fusión, Gourmet o San Sebastia Gastronomía parecían el presagio de reconocimientos muy importantes que estarían por llegar. El reconocimiento a Mejor cocinero del año para Cristóbal Muñoz y William Saavedra, la renovación de la estrella Michelin o el sol Repsol y la importante llegada de la estrella verde y el reconocimiento a Cristóbal Muñoz como Young Chef Award o el reconocimiento a Diego González como mejor sumiller de España. Además de ser finalistas en la Copa Jerez. Todo ello, siempre, con la incansable labor del equipo por seguir formándose y creciendo, con constantes visitas a proveedores. Y ligado también a la propuesta gastro-

nómica de enoturismo en Pago de Carraovejas, con la intención de elevar la experiencia y seguir mejorando el número de visitas y especialmente la satisfacción de los clientes.

También fue un gran año para la Fundación Cultura Líquida, que con muy pocos años de vida vio nacer Diálogos Líquidos, La memoria del vino y dos libros más en la editorial Cultura Líquida: “Manual de poda de la vid: el cordón permanente”, de Simonit y “El sabor del éxito”, de Gerard Basset. Seguimos trabajando por preservar, promover y proteger la cultura del vino.

También la labor comercial vivió un año exitoso. El crecimiento de las ventas y el margen en España, el aumento de ventas en exportación, especialmente en USA, desde nuestra propia importadora creada el pasado año. Se dieron los primeros pasos para crear nuestra importadora en China. O llegaron nuevas referencias para SV Wines desde Borgoña con Domaine de Bellene y Nicolas Potel. O poder estar presentes en el Grand Tour Tasting de Wine Spectator.

A pesar de que 2022 se presentó como un año complicado en el ámbito macro con situaciones muy complicadas como la guerra de Ucrania, el incremento de costes de las materias primas, la crisis del transporte o el incremento alocado de la energía y los combustibles, Alma volvió a cerrar su ejercicio fiscal en récord de facturación y ebitda, superando el 2021, que hasta la fecha había sido el mejor. Esta vez, con unos compromisos importantes a nivel financiero y covenants comprometidos que había que cumplir, ligado a los objetivos estratégicos fijados con el comité ejecutivo en la quintuple dimensión económica, social, medioambiental, de personas y de gobierno ético.

No sólo en lo financiero y económico, en el área de innovación se siguieron desarrollando y diseñando proyectos muy potentes y trabajando en los ya establecidos, con un componente digital y de apoyo de IT y el equipo técnico

importantes. Digitalización, ahorro energético y del consumo del agua, trazabilidad o la protección en biodiversidad y cambio climático o economía circular son algunas de las líneas de trabajo más importantes. Igualmente, en el área de sostenibilidad se consiguieron hitos muy importantes. Tuvimos ocasión de planear, defender y concienciar en la Barcelona Wine Week con los trabajos realizados para la certificación International Wineries for Climate Action, del que más tarde recibiríamos el Gold Membership por los objetivos conseguidos en materia de reducción de emisiones y consumo energético. O el hecho de recibir los sellos del Ministerio para la transición ecológica en España de cálculo y reduzco en huella de carbono.

Un breve resumen del año 2022, donde nos dejamos muchas cosas importantes, seguro, o el apoyo de acciones sociales importantes y continuas en las sociedades del entorno de cada proyecto y en dimensiones mayores.

El hecho de actuar como procedemos en cada proyecto de Alma y en cada área de trabajo es, sin duda para nosotros, un hecho relevante tratando no sólo de trasladar nuestra cultura propia a otro nivel y cultivarla. Ser inspiración para otros es también para nosotros un deber y un orgullo.

Por un último, vivimos como un gran reto el crecimiento equilibrado de Alma, que en los últimos años ha sido exponencial. Cuidar los recursos, la formación de personas que llegan nuevas a la organización y el crecimiento de los que ya están y preservar la cultura y los valores que han creado la esencia de lo que hoy es Alma.

An aerial photograph of a vineyard. The vines are arranged in neat rows on a reddish-brown soil. In the foreground, a person wearing a bright pink shirt is sitting on a large, dark rock, looking out over the vineyard. The background shows a dense forest of green trees. A white diagonal shape is overlaid on the top right of the image, containing text.

Nos esperan nuevos retos y estamos preparados, desde la pasión y la autenticidad de Alma, para afrontar nuevos desafíos con la esencia de la honestidad, la integridad y la coherencia que nos han traído hasta aquí, pero conscientes de que será también una evolución y una construcción permanente de lo que seamos capaces de crear con Alma, con el deseo de seguir creando un legado único.

**Pedro Ruiz Aragoneses**

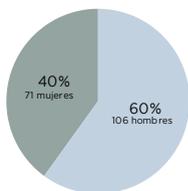
*Director General Alma Carraovejas*



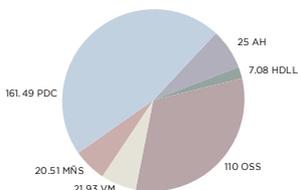
## ALMA CARRAOVEJAS

"Alma Carraovejas aspira a ser reconocida como una 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".

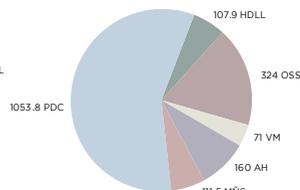
## PRINCIPALES CIFRAS 2022



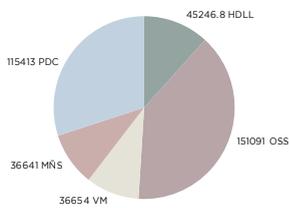
Número de empleados  
Total 177  
(plantilla 31-12-22)



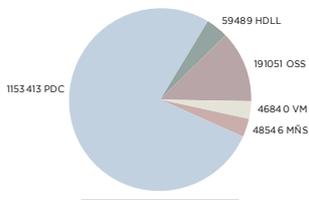
Hectáreas de viñedo  
Total 346,6ha



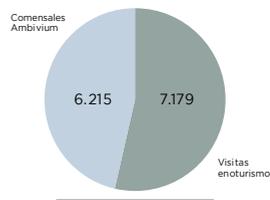
Toneladas de uva  
1828,1 tn



Litros de vino embotellado  
Total 1.193.799 L



Número de botellas  
Total 1.515.766



Visitas enoturismo  
Comensales Ambivium

## PRINCIPALES LOGROS 2022

- Presentación de los diálogos líquidos.
- Comienzan las obras en Viña Mein y continúan en Leza.
- Jornadas de poda de la PTV (plataforma tecnológica del vino) en Marañones.
- Catas de Ossian en H&T Málaga (salón de la innovación en hostelería).
- Participamos en Madrid fusión (Ambivium).
- Pago de Carraovejas 2018 mejor vino tinto del año 2021 en los premios Verema.
- Premio bodega del año en Massvino.
- 1076 tinto nominado a los premios Verema.
- Ossian 2018 verdejo destacado en Decanter.
- Cristóbal Muñoz junto con William Saavedra ganan el concurso de cocinero del año.
- Participación de Ambivium en Gourmets.
- Inauguración de la cava de Ambivium.
- Participación en la BWW hablando sobre la sostenibilidad de la mano de la asociación IWCA (international wineries for climate action).
- Participamos en la cata sobre diversidad en los vinos españoles de Gourmets con Marañones.
- SV Wines importa sus primeros vinos de Borgoña.
- Plantamos la viña vieja de nuestros nietos en Pago de Carraovejas.
- Plantamos un banco de biotipos histórico en Fuentenebro.
- Wine UP! Reconoce a Pedro Ruiz como personaje del año.
- 1076 tinto 2018 recibe el premio "best in class" por Wine UP!
- NY Times cita a Emilio Rojo.
- Viajamos hasta el Grand Tour Tasting de Wine Spectator.
- Basajaun graba su segunda parte en Fuentenebro.
- James Suckling da 95 puntos a Peña Caballera 2019.
- Lanzamos el segundo y tercer libro de la editorial Cultura Líquida.
- Participación de Ambivium en San Sebastián Gastronomika.
- Arquitectura y vino; Pago de Carraovejas ejemplo para la exposición del patio Herreriano.
- Obtenemos la categoría Gold en el IWCA.
- Conseguimos llegar a la categoría de "reduzco" en el sello del cálculo de huella de carbono del ministerio.
- Cuesta de las Liebres 2018 alcanza los 99 puntos en la guía Gourmets.

- Triple corona para Ambivium en la gala de estrellas Michelin: Estrella, estrella verde y Young chef award.
- Pago de Carraovejas 2020, vino más votado por la AEEPEV.
- El Anejón y cuesta de las liebres en el TOP de The Wine Enthusiat.

## NUESTRA HISTORIA

*"La tierra no es una herencia de nuestros padres, sino un préstamo de nuestros hijos".*

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), al viñedo de altura de Fuentenebro (Milsetentayseis), dos de las regiones vitícolas más históricas de España como son Ribeiro (Viña Mein - Emilio Rojo) y Rioja Alavesa (Aiuurri), y aterrizar en Gredos (Bodega Marañones) 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 alcanzar la propia representación de un paisaje auténtico. Con la búsqueda de la excelencia como objetivo y siempre poniendo en el centro

a nuestros clientes nace Alma Carraovejas Distribución en 2021. Queremos facilitar la comunicación de todos y cada uno de los proyectos de Alma en toda la cadena de valor, mejorar la interlocución con las personas que hay detrás de cada territorio y mostrar aquellas características que hacen único a cada entorno y a cada paisaje.

Alma Carraovejas aterriza en Gredos a mediados del 2021. Pese a su juventud, Bodega Marañoses ha sido pionera en la zona elaborando vinos de calidad y se ha posicionado como un referente nacional e internacional de la zona de Gredos, concretamente en la DO Vinos de Madrid.

Honestidad con el paisaje. El paisaje y la viña de Bodega Marañoses se ubica en la confluencia de las sierras de Gredos y Guadarrama y crece sobre un suelo granítico que conforma un mosaico de viñedos de excepcional riqueza paisajística y enológica. La extraordinaria belleza de la finca Marañoses se enmarca en una zona vitivinícola de un patrimonio como pocos podemos encontrar en la península en los que la garnacha, el albillo real y otras variedades autóctonas son las protagonistas.

Sus parajes se sitúan entre los 650 y 850 metros de altitud; la combinación de geología, clima y suelos proporciona unas condiciones únicas para el cultivo de la vid. Bodega Marañoses ha entendido el paisaje como un patrimonio desde sus inicios y lo ha integrado de manera magistral en sus vinos como un factor determinante.

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 Mein · 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.

Otro de los proyectos más especiales es Osian 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, es una empresa familiar, que 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.

## NUESTRA FILOSOFIA

*“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 2022 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 (Entidad Nacional de Acreditación):** 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.

**ISO 14001:2015 (Entidad Nacional de Acreditación):** 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.

**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.



**Estrella Michelin:** Una Estrella MICHELIN es un reconocimiento que se otorga a los restaurantes que proponen una cocina excepcional. Para ello tenemos en cuenta cinco criterios, los mismos siempre, sea cual sea el lugar donde se encuentra el restaurante: calidad de los ingredientes, armonía de los sabores, dominio de la técnica, la personalidad del chef plasmada a través de su cocina y, algo no menos importante, la regularidad a lo largo del tiempo y de la propuesta en su conjunto.

**Estrella verde:** Se concede a los restaurantes que son un modelo a seguir en lo que respecta a la gastronomía sostenible.

**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.

**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 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. La novedad de este año 2022 es que el alcance de la certificación se amplía de Pago de Carraovejas a todo Alma Carraovejas.

**Certificación ecológica (CAAE):** 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.

**Certificación ecológica (CAAE):** 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.

**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 conseguimos la certificación en Pago de Carraovejas y en 2021 obtuvimos el reconocimiento más alto al alcanzar el nivel "plus", WfCP+.

**Cálculo de la huella de carbono (Entidad Nacional de Acreditación):** 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.

**Memoria de sostenibilidad (Global Reporting Initiative):** 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.

**Acreditación del Laboratorio (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 2023, tenemos el de aumentar la integración de nuestros sistemas de gestión en materia de calidad, medio ambiente y responsabilidad social empresarial de todo Alma Carraovejas.





### **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 quíntuple cuenta de resultados en términos de sostenibilidad (económica, de gobernanza, de gestión del talento, ambiental y social):



#### **A DÍA DE HOY**

- Patrocinio de acciones solidarias.
- Creación de puestos de trabajo en el medio rural.

#### **EN 2030**

- Patrocinio de acciones solidarias.
- Creación de puestos de trabajo en el medio rural.



#### **A DÍA DE HOY**

- Patrocinios de acciones solidarias vinculadas a la guerra de Ucrania.

#### **EN 2030**

- Recogida de alimentos (Operación Kilo), con posibilidad de participación de grupos de interés externos, como proveedores o clientes.



#### **A DÍA DE HOY**

- Campaña de medidas de prevención contra el cáncer.
- Seguro médico para toda la plantilla.
- Para el personal de campo, ejercicios de estiramiento antes del inicio de cada jornada de trabajo.

#### **EN 2030**

- Dietas saludables en el comedor de empleados, con menús diseñados por un nutricionista.
- Programas antitabáquicos, con apoyo de la empresa.
- Sesiones de fisioterapia para corregir posturas en el trabajo y evitar lesiones.



#### **A DÍA DE HOY**

- 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 Carraovejas, en cursos y formaciones externas, en calidad de ponentes.
- Formaciones a clientes y proveedores por parte de nuestro personal (“No sólo exigir calidad, si no enseñar y aprenderla juntos”).
- Opción de formaciones on line, proporcionando las herramientas necesarias para que todos los empleados puedan disfrutarlas por igual.
- Conversaciones del desarrollo.

#### **EN 2030**

- Diseño de un programa de becas.
- Plan de desarrollo personal.



#### **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.

#### **EN 2030**

- Comunicación e implantación del Plan de Igualdad.



#### **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.
- Uso de agua de KMO tanto para los clientes como para los empleados.

#### **EN 2030**

- Instalación de una depuradora en Ossian, Nieva y en Viña Mein, Leiro.



#### **A DÍA DE HOY**

- Uso de biocombustibles (caldera de pellets) en Pago de Carraovejas.
- Geotermia en Viña Mein.
- Iniciativas de economía circular.
- Instalación de placas solares en Pago de Carraovejas.
- Instalación de puntos verdes, para recargas de coches eléctricos.

#### **EN 2030**

- Análisis de viabilidad del uso de vehículos eléctricos.
- Nuevas iniciativas de economía circular.
- Instalación de placas solares en el resto de proyectos.



#### **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.



#### **A DÍA DE HOY**

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



#### **A DÍA DE HOY**

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



#### **A DÍA DE HOY**

- Proyectos paisajísticos.
- Limpieza del cauce público.

#### **EN 2030**

- Proyectos de colaboración de preservación del entorno.



#### **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.



#### **A DÍA DE HOY**

- Huella de carbono.
- Huella del agua.
- Huella ambiental.
- Proyectos I+D+i.
- Estrella verde.
- Compromiso de #hostelerosporelclima.

#### **EN 2030**

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



#### **CONTENIDOS**

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



#### **A DÍA DE HOY**

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



#### **A DÍA DE HOY**

- Código de conducta para los empleados.
- Código de conducta para los proveedores.
- Iniciativas de transparencia: Certificado SGE21, adhesión a la red española del pacto mundial y Memoria de Sostenibilidad elaborada bajo GRI.

#### **EN 2030**

- Código de conducta para los distribuidores.



#### **A DÍA DE HOY**

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

## NUESTRO DÍA A DÍA

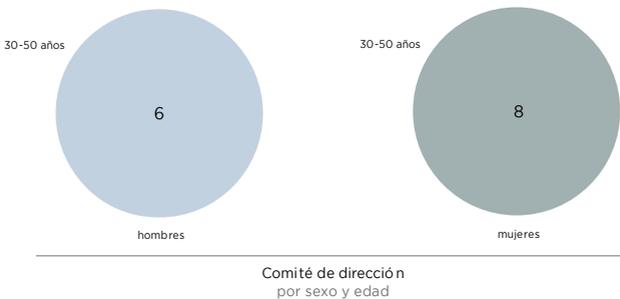
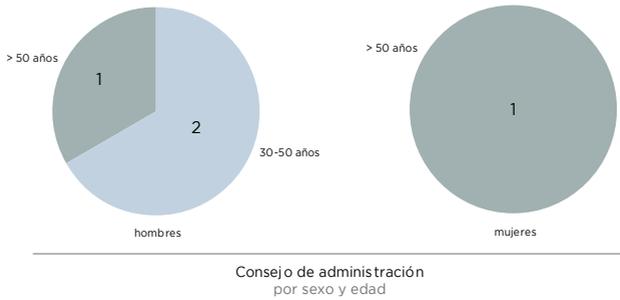
El Director General, asesorado por el resto de componentes del Comité Ejecutivo, es responsable de la toma de decisiones tanto en el ámbito económico, ambiental y social como en los todos los aspectos implicados en el funcionamiento de la organización.

La empresa, a través del Comité Ejecutivo 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 (personas, gobierno ético, sociedad, medio ambiente y crecimiento económico), y tiene en cuenta los principales grupos de interés de la empresa.

Anualmente el comité ejecutivo se plantea objetivos para satisfacer la Quintuple Cuenta de Resultados (personas, gobierno ético, sociedad, medio ambiente y crecimiento económico).

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 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.

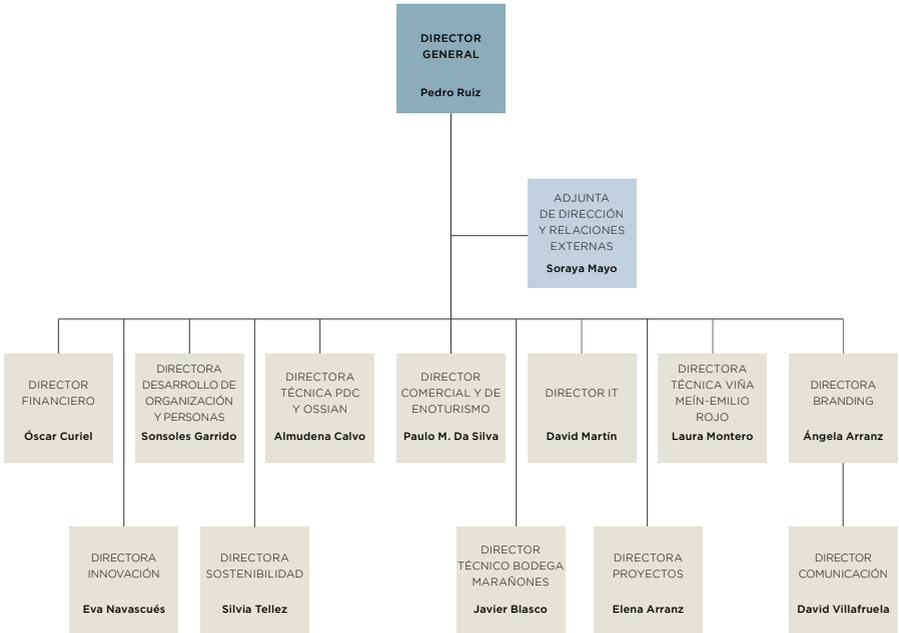


Además, gestionamos todos los procesos identificados de acuerdo con los requisitos de la norma ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, la SG21:2008, Modelo efr 1000-2 y Q de Calidad Turística Industrial.

Todos los trabajadores de la organización conocen las políticas de calidad, medio ambiente y responsabilidad social desde el momento de su incorporación a la compañía.

El Consejo de Administración de Alma Carraovejas lo forman:

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



Organigrama general de la organización, 2022.



## 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 el responsable de Sistemas de Gestión. 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 el responsable de Sistema de Gestión.

A continuación, se recogen los principales riesgos identificados por la organización:

- En el caso de la elaboración de vino, el mayor riesgo al que nos enfrentamos es el cambio cli-

mático. 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.

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.



## NUESTRAS BODEGAS

### **BODEGA MARAÑONES**

[www.bodegamaranones.com](http://www.bodegamaranones.com)

Situada en la Sierra de Gredos, Marañones es la conjunción armónica de viñedos y personas que buscan elaborar unos vinos capaces de transmitir las características y la personalidad de ambos. El propio logo que identifica a la Bodega lo expresa mediante la representación de diferentes espacios que forman un conjunto. Parajes altos, viñas viejas, variedades locales, suelos graníticos, clima mediterráneo de vientos suaves y constantes. Vinificación por parcelas. Respeto de la tierra... calidad, estilo y personalidad.

Esmero, honestidad y respeto son los pilares de un compromiso global que atañe a todos los procesos de la Bodega Marañones. Respaldo de un equipo profesional implicado en mejorar cada día. Parajes singulares entre 650 y 850 metros en la Sierra de Gredos, conforman un mosaico de viñedos de excepcional valor paisajístico y enológico dentro de la D.O. Vinos de Madrid.

Lugar de encuentro, de castillos y monasterios, de historias de reyes, plebeyos y vino que nos acompañan para valorar y aprender del recorrido de una tierra y sus gentes dedicados durante siglos al vino y su paisaje. De la antigüedad y la tradición de la modernidad a través de la excelencia.

**Vinos:** Picarana, Pies descalzos, 30.000 Maravedes, Marañones y Peña Caballera.

### **ALTOS DE LA HUESERA, AIURRI**

En el 2020, tras años de estudio y empaparnos sobre las mejores localizaciones, las principa-

les viñas y variedades óptimas, aterrizamos en la Rioja Alavesa con el objetivo de convertirnos en un proyecto de referencia dentro de la zona. Yendo más allá, buscamos devolver el esplendor a una localidad que, a pesar de contar con grandísimas bodegas y viñas rodeándola, no contaba con un proyecto que llevase por bandera: Leza.

Buscamos revalorizar algunas de las viñas más destacadas de la Rioja Alavesa y poner en el mapa un lugar capaz de emocionar por su entorno y su riqueza cultural y vitivinícola. En el 2020 y fruto de un esfuerzo titánico de todo el equipo se recoge la primera cosecha mientras se remodela la bodega situada en la localidad alavesa.

En su primera añada, la viura y la tempranillo de las viñas situadas en la propia localidad y en las viñas de San Vicente de la Sonsierra y Laguardia, son las protagonistas de una historia que apenas comienza a escribirse.

En esta bodega no hemos comenzado a comercializar vino todavía ya que el vino se encuentra en crianza.

### **VIÑA MEÍN · EMILIO ROJO**

[www.vinamein-emiliorojo.com](http://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 banales 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 sábrago 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, tarrantés, 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:** O pequeno Meín blanco, O gran Meín Blanco, O pequeno Meín tinto y o gran 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.

#### **MILSETENTAYSEIS**

[www.milsetentayseis.com](http://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 ha iniciado 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 y Milsetentayseis Tinto.

#### **OSSIAN VIDES Y VINOS**

[www.ossianvinos.com](http://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, Ossian , Quintaluna , Verdling Dulce 2016, Verdling Trocken 2016.

Los siguientes vinos de Ossian han obtenido la **certificación de vinos veganos bajo la licencia V-Label:** Capitel, Ossian y Quintaluna.

## PAGO DE CARRAOVEJAS

[www.pagodecarraovejas.com](http://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 parce-

las 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 bodega, 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, El Anejón, Cuesta de las libres y Pago de Carraovejas.

*“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**:

- Territorios y armonías
- Territorios Únicos
- Territorios con Alma
- Vinatum

El enlace a la web de experiencias de enoturismo es: [www.pagodecarraovejas.com/enoturismo/](http://www.pagodecarraovejas.com/enoturismo/)

Además, de las visitas de enoturismo, en nuestras instalaciones disponemos de espacios

dedicados a eventos y grandes celebraciones, en los que se pueden hacer experiencias a medida.

## 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.



## NUESTRAS DISTRIBUIDORAS

### **SINGULAR VINEYARD WINES, SV WINES**

[www.sv-wines.com](http://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 (sociedad denominada Distribuciones Pagofiel). 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.

Solo escogiendo viñedos selectos, los parajes que destacan por su pureza radical, las viñas más icónicas y representativas, podemos tomar los paisajes embotellados más genuinos. 'Viñedos y Vinos Singulares' o 'Singular Vineyards &

Wines' habla de esa búsqueda por cada paisaje, por cada entorno, por cada viñedo. Rescatando joyas en estado líquido.

Singular Vineyard Wines nace de ese deseo de unir y facilitar el acceso a los parajes más singulares del mundo. Somos los mensajeros de esos entornos en los que el productor consigue llegar más allá de los sentidos terrenales y alcanza la propia representación de un paisaje auténtico. La emoción que traspasa estas botellas motiva la pasión de este nuevo proyecto. Así, buscamos que tengas al alcance de la mano viñedos y elaboraciones singulares que te emocionen tanto como a nosotros. Trabajamos con:

#### **Charles Heidsieck**

Champagne que tiene un estilo como si de un diálogo perfecto se tratara. El carácter se muestra siempre orquestado entre las tres variedades clásicas de Champagne: la frescura de la elegancia de la chardonnay, la estructura de la pinot noir y la nobleza de la pinot meunier. La cadencia que le permite la crianza es también imprescindible en el coupage. Como dicen desde la Maison, «en la casa de Charles el tiempo es la 4ª variedad de uva».

#### **Bionde Santi**

El equilibrio y la frescura vibrante de la Sangiovese, la única variedad de los Brunellos y Rossos di Montalcino, se trabaja y desarrolla en la finca Tenuta Greppo, propiedad de la familia, desde hace más de 150 años. Una viticultura meticulosa, su estudio de suelos y parcelas y la selección de su propio clon dibujan el éxito del proyecto. Biondi-Santi demostró al mundo que el Sangiovese puede producir vinos con una vida extraordinariamente larga, insuperable.



### **Marisa Cuomo**

La apuesta de Marisa Cuomo por la esencia de Furore está marcada también por lo autóctono de sus variedades. Con pocas referencias de la historia más antigua de estas uvas, las variedades Fenile, Ginestra, Ripoli, Falanghina y Biancolella realzan la singularidad de este proyecto.

### **Dalva**

Tiene a su disposición una de las más amplias gamas de vino y colección de colheitas de todo el Douro. La apuesta del proyecto parte de lograr vinos que proyecten el tiempo y las características de cada añada en una zona en la que la mezcla de vinos forma parte del saber hacer. Sus grandes reliquias llevan siempre de apellido el año de la vendimia.

### **Schloss, Reinhartshausen**

La elaboración de Schloss Reinhartshausen se ha basado siempre en un gran trabajo de viticultura que lega en las uvas todo su paisaje. Hoy en día, el respeto al viñedo es su filosofía más importante. Tras ello, en bodega, el equipo de la casa Reinhartshausen tan solo guía la uva hasta los mejores vinos.

### **Groupe Bellene**

Es una casa nacida de la inquietud de Nicolas Potel por la renovación y búsqueda de los ori-

genes de todo Borgoña. Domaine de Bellene es la bodega fundada en 2007, después de la lucha durante años por recuperar el viñedo familiar de Gerad Potel, que revolucionó la zona durante los años 60 y 70. La Roche de Bellene es la comercializadora dirigida por el propio Nicolas fruto de la expresión de numerosos vigneron y sus icónicas parcelas entre los que se encuentra 24 Grand Crus y 36 Premier Crus en más de 70 denominaciones de origen de Borgoña.

### **ALMA CARRAOVEJAS DISTRIBUCIÓN**

Alma Carraovejas Distribución nace con la búsqueda de la excelencia como objetivo y siempre poniendo en el centro a nuestros clientes. Queremos facilitar la comunicación de todos y cada uno de los proyectos de Alma en toda la cadena de valor y mejorar la interlocución con las personas que hay detrás de cada territorio y mostrar aquellas características que hacen único a cada entorno y a cada paisaje.

A través de nuestra distribuidora buscamos mostrar el carácter genuino de cada proyecto y, a la vez, facilitar todas las gestiones con nuestros grupos de interés.



NUESTRA  
FUNDACIÓN

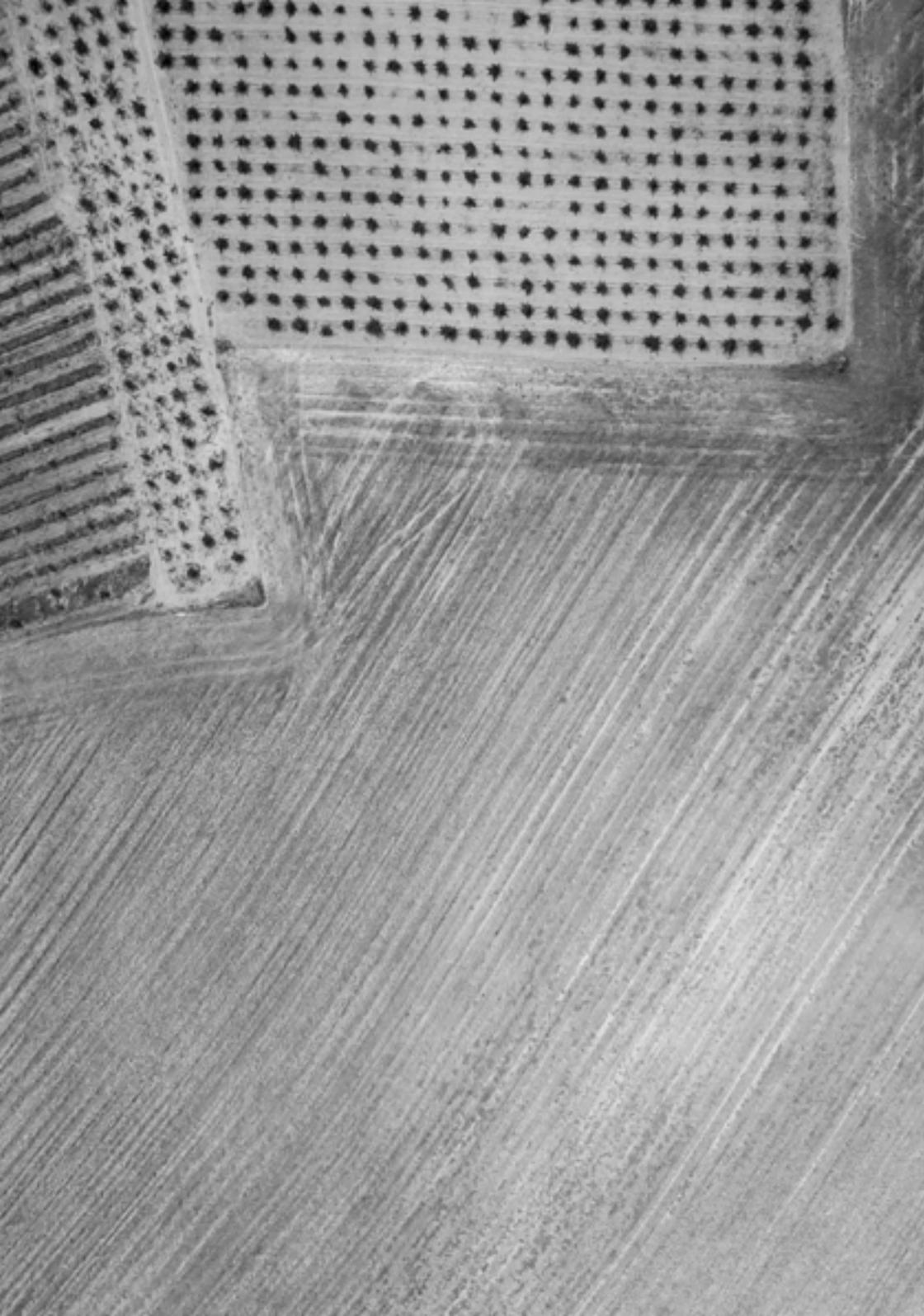
### **FUNDACIÓN CULTURA LÍQUIDA**

[www.fundacionculturalliquida.org](http://www.fundacionculturalliquida.org)

Fundación Cultura Líquida nace con el objetivo de divulgar, promover, proyectar y expandir el conocimiento para la cultura del vino. Aspiramos también a proteger bienes de valor histórico que, por su relación con el cultivo de la vid o su conexión con el vino en el pasado, merecen ser preservados y tener un lugar de reconocimiento.

Además, todas aquellas actividades que impulsen acciones formativas o educativas y/o que contribuyan a la optimización y proyección del sector vitivinícola y las personas relacionadas en este ámbito de actuación serán objeto de nuestra fundación.

La Fundación tiene su propio informe de Responsabilidad Social, por lo que sus datos no entran en el alcance de esta memoria.





NUESTRO  
RESTAURANTE

### RESTAURANTE AMBIVIVUM

[www.restauranteambivivum.com](http://www.restauranteambivivum.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 Carravejas, el restaurante Ambivivum 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 Ambivivum, 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 Ambivivum está centrada en el producto de temporada y proximidad, que se pone a disposición de eventos familiares o empresariales.

Ambivivum 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 homenajearlo 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 2022 el Restaurante Ambivium consigue la **Estrella verde**, y vuelve a renovar un **Sol Repsol** y la **Estrella Michelin** conseguida por primera vez en diciembre de 2020.





## **NUESTROS RESULTADOS**

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.

Se observa que tras la crisis del Covid, parece que las cosas vuelven un poco a la normalidad; aunque en el caso de la exportación hay países, como por ejemplo China, en los que el Covid sigue representando un desafío y hace que al menos en este 2022 no se haya podido realizar allí el trabajo deseado.

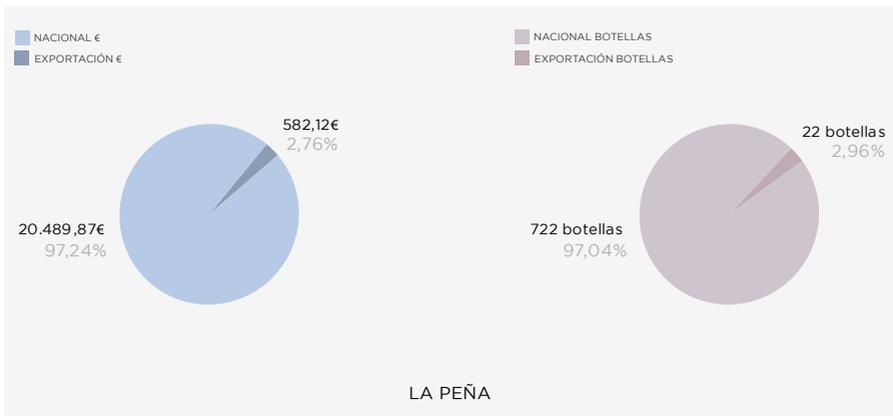
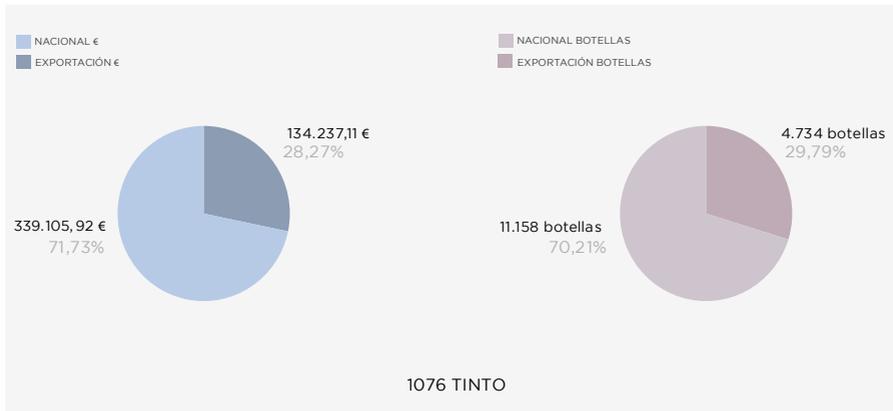
## MILSETENTAYSEIS

En el caso de esta bodega, cabe destacar, que con las paulatinas subidas en volumen de producción de las nuevas añadas, se está subiendo el número de botellas exportadas del principal vino de la bodega: 1076 Tinto.

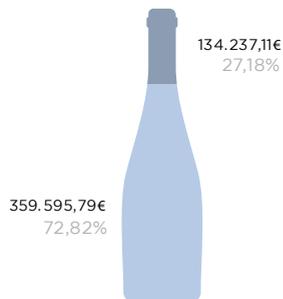
A continuación, enumeramos los mercados fuera de España hacia los que se ha exportado este vino en 2022.

## Mercado exterior:

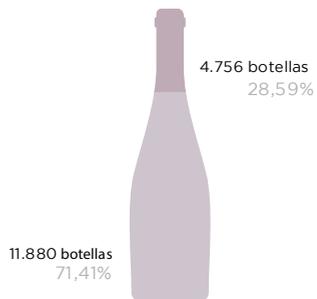
- Exportación: Estados Unidos, Andorra, Panamá, Puerto Rico, Reino Unido, República Dominicana, China, Serbia, Suiza, Cosa Rica, Guatemala y México.
- Unión Europea: Alemania, Austria, Países Bajos, Bélgica y Suecia.



■ NACIONAL €  
■ EXPORTACIÓN €



■ NACIONAL BOTELLAS  
■ EXPORTACIÓN BOTELLAS



TOTAL MILSE TENTAYSEIS





## PAGO DE CARRAOVEJAS

Como ya sucedió en los informes anteriores, en el caso de la exportación, los porcentajes bajan respecto a años anteriores, ya que en esta tabla se incluyen, como los dos últimos años, 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.

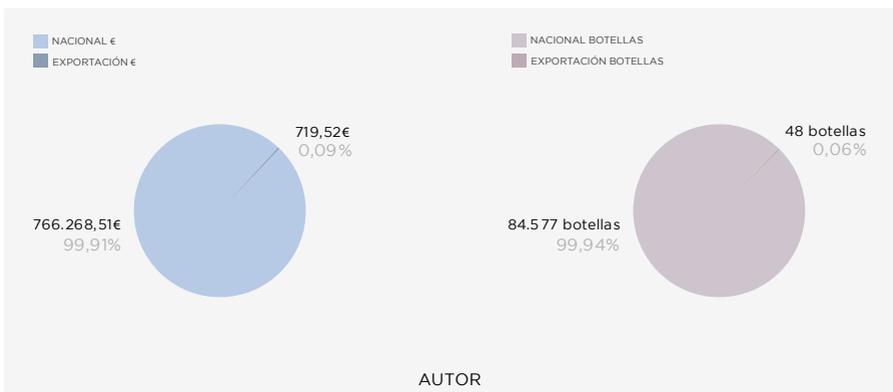
Nuestro objetivo a nivel internacional es principalmente cualitativo, y de crecimiento paulatino para diversificar mercados promoviendo la construcción de marca y notoriedad a nivel mundial con un claro posicionamiento en mercados de tipo premium.

Esta sería la división de las ventas por tipo de vino entre el mercado nacional y mercados exteriores en 2022. Aunque la demanda es creciente en todos los mercados, la tendencia de estos porcentajes es la de mantenerse estable debido a la limitada pro-

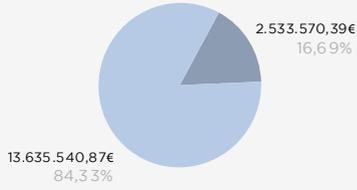
ducción de todas las referencias de la bodega. Además de en todas las provincias españolas, en el año 2022, Pago de Carraovejas ha estado presente en los siguientes mercados internacionales:

- Exportación: Andorra, Canada, República Dominicana, China, Japón, Rusia, Colombia, México, Honduras, Costa Rica, Nicaragua, Suiza, Puerto Rico, Noruega, Serbia, Estados Unidos, Panamá, Guatemala, Reino Unido, Perú, Brasil, Cuba, Tailandia, Jodania, Singapur, Turquía, Uruguay y Venezuela.
- Unión Europea: Alemania, Portugal, Polonia, Austria, Suecia, Bélgica, República Checa, Francia, Dinamarca, Luxemburgo y Países Bajos.

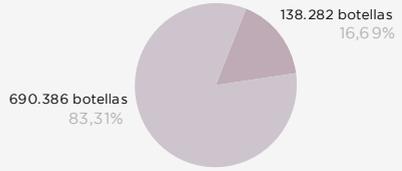
El listado completo de distribuidores e importadores se puede encontrar en la web oficial de Pago de Carraovejas (<http://www.pagodecarraovejas.com/martación/>)



NACIONAL €  
EXPORTACIÓN €

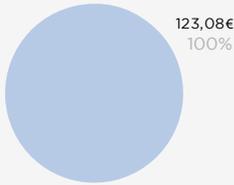


NACIONAL BOTELLAS  
EXPORTACIÓN BOTELLAS



### PAGO DE CARRAOVEJAS

NACIONAL €  
EXPORTACIÓN €

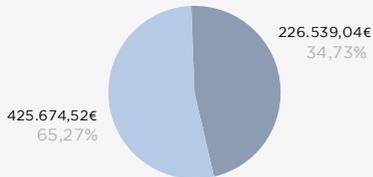


NACIONAL BOTELLAS  
EXPORTACIÓN BOTELLAS

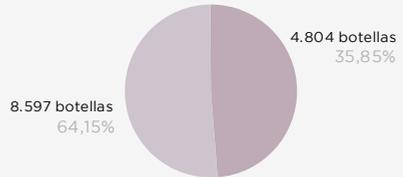


### RESERVA

NACIONAL €  
EXPORTACIÓN €

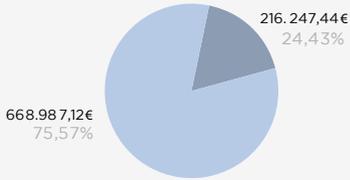


NACIONAL BOTELLAS  
EXPORTACIÓN BOTELLAS

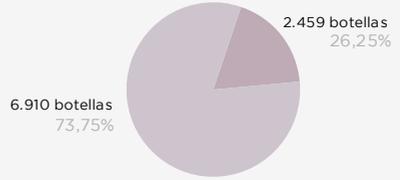


### ANEJÓN

NACIONAL €  
EXPORTACIÓN €



NACIONAL BOTELLAS  
EXPORTACIÓN BOTELLAS

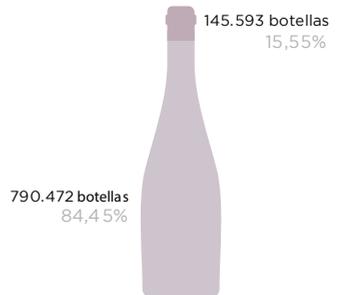


### CUESTA DE LAS LIEBRES

NACIONAL €  
EXPORTACIÓN €



NACIONAL BOTELLAS  
EXPORTACIÓN BOTELLAS



### TOTAL PAGO DE CARRAOVEJAS

## OSSIAN VIDES Y VINOS

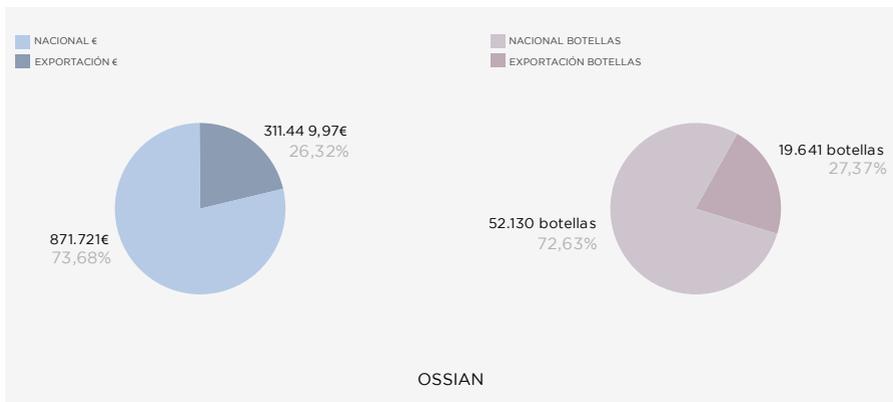
Esta sería la división de las ventas por tipo de vino entre el mercado nacional y mercados exteriores en el periodo analizado de 2022. En general, tanto en el mercado nacional, como en los de exportación, se está realizando un buen trabajo con las referencias en las que se está creciendo en volumen: Ossian y Quintaluna. El caso de Capitel es especial ya que es un vino que prácticamente sale al mercado con todo vendido pero cuyas fluctuaciones en la producción (es un vino de parcela muy especial) hacen variar los números de ventas todos los años.

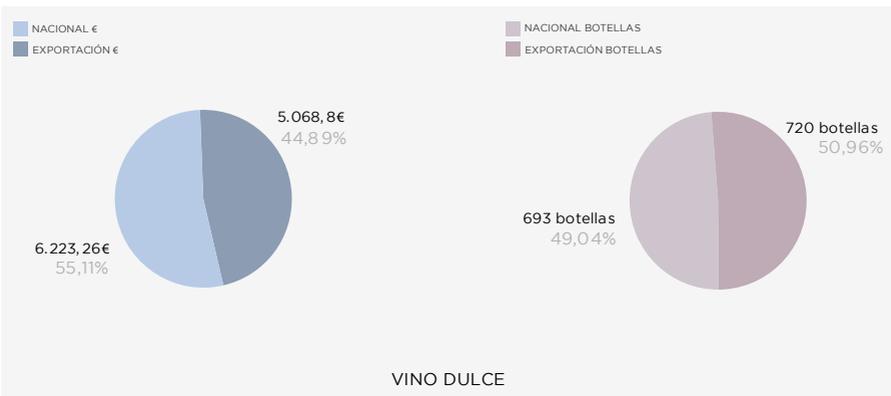
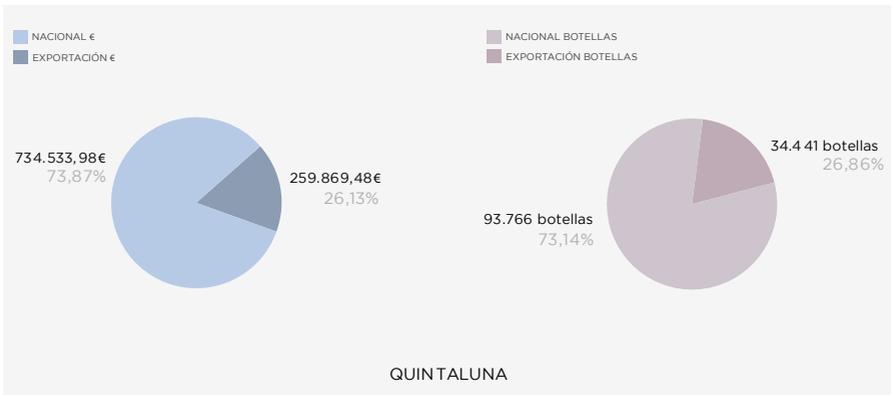
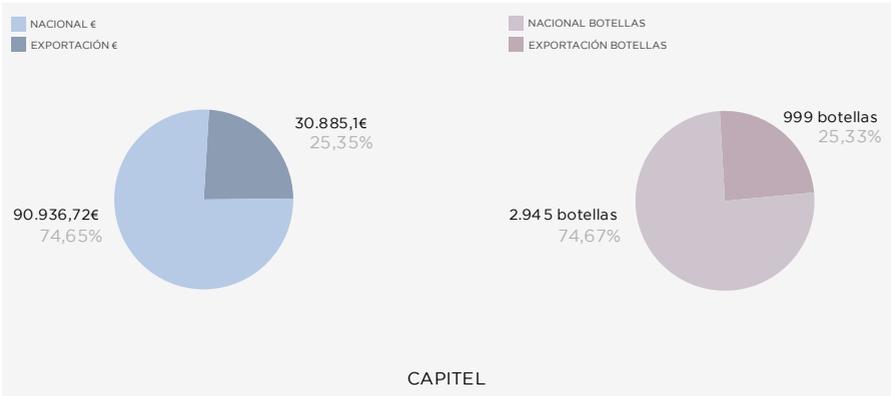
Las ventas de ambos Verdlings, ya son bastante residuales (ya no elaboramos estas referencias) aunque en exportación han subido los números debido a un par de acciones puntuales con dos algún importador.

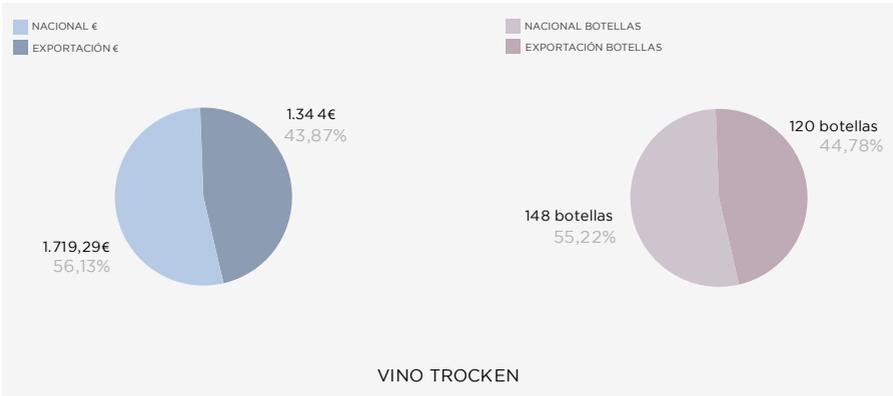
Además de en todas las provincias españolas, en el año 2022, Ossian Vides y Vinos ha estado presente en los siguientes mercados internacionales:

- Exportación: Andorra, Ecuador, México, Argentina, Japón, República Dominicana, Colombia, Nicaragua, Suiza, Costa Rica, Noruega, Aruba, Estados Unidos, Jordania, Brasil, Canada, Rusia, Corea del Sur, Guatemala, Honduras, Reino Unido, China, Panamá, Perú, Rumania, Tailandia, Turquía y Venezuela.
- Unión Europea: Alemania, Países Bajos, República Checa, Grecia, Suecia, Portugal, Bélgica, Dinamarca, Francia, Austria y Polonia.

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









## **BODEGA MARAÑONES**

En 2021, el grupo Alma Carraovejas asimiló una nueva bodega con la compra de Bodega Marañones en la DO Madrid. Tras unos meses en los que nos centramos en dar a conocer los nuevos vinos y asimilar los procesos de la bodega a los del resto del grupo, en este 2022 es el primer año (primero completo) en el que podemos establecer este tipo de análisis respecto a las exportaciones de la bodega.

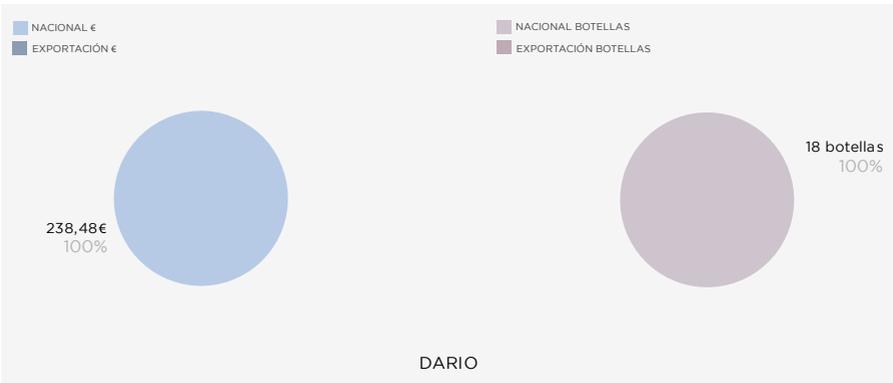
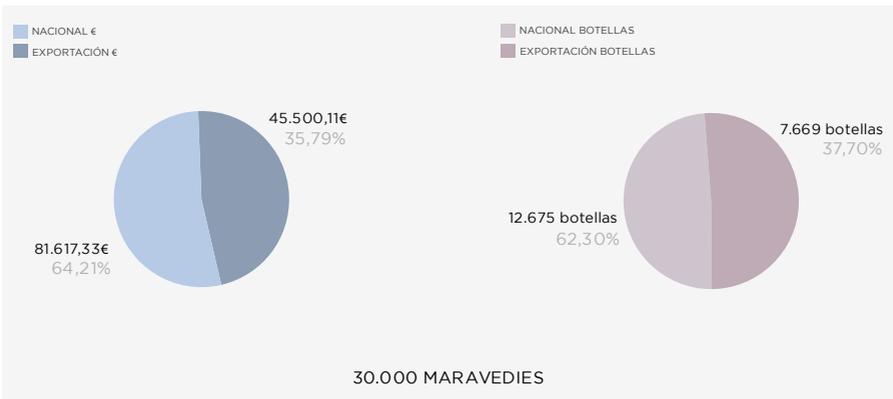
Esta sería la división de las ventas por tipo de vino entre el mercado nacional y mercados exteriores en el periodo analizado de 2022.

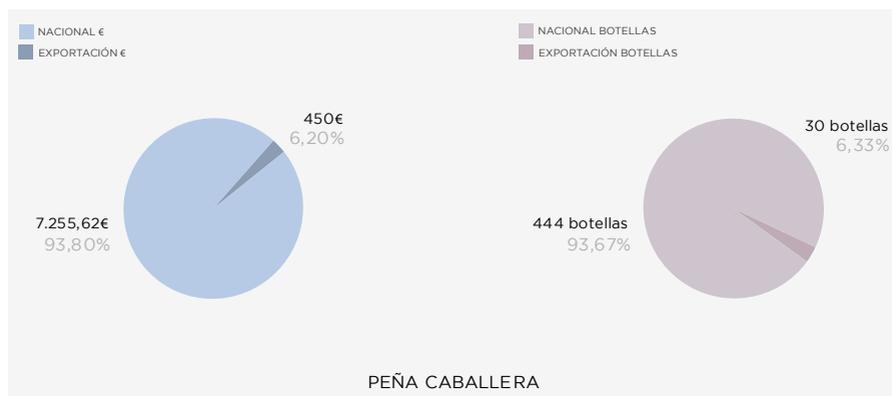
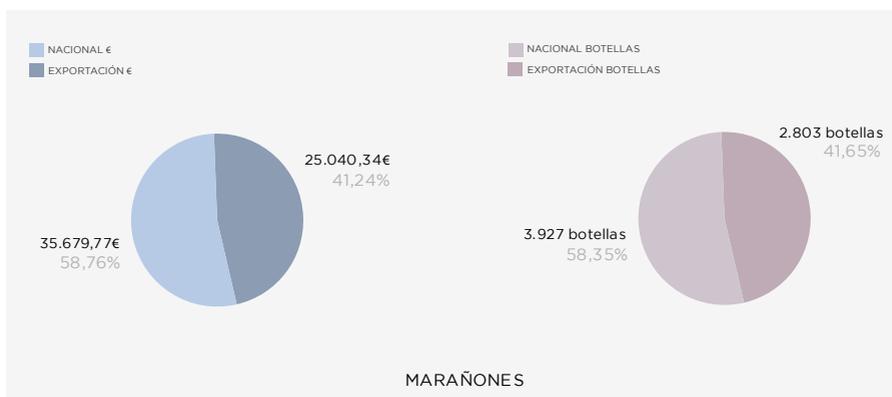
En el caso de esta bodega con producciones muy limitadas, hay que tener en cuenta que estamos aún trabajando con el stock anterior a nuestra llegada por lo que hay bastantes referencias que van a desaparecer en futuros informes respecto a las aquí apuntadas.

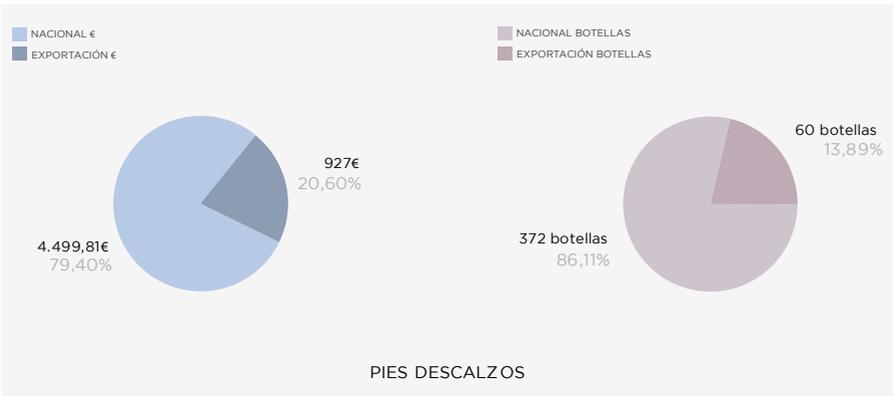
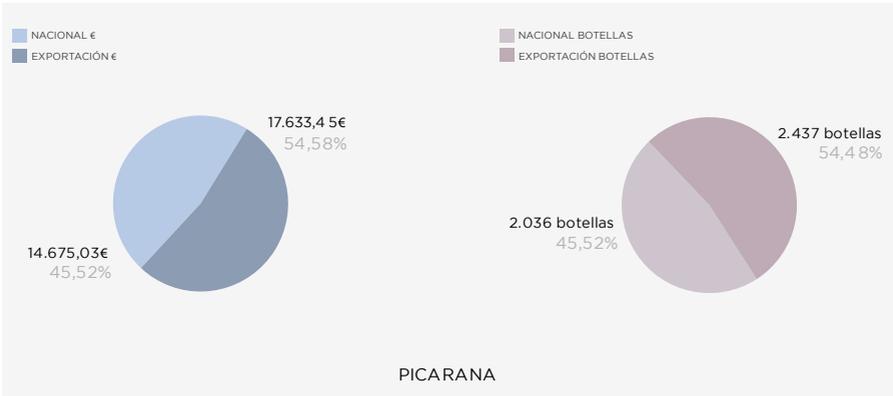
Seguiremos manteniendo el servicio de estas referencias a algún restaurante seleccionado en España y alguna venta privada a clientes privados anteriores de la propiedad hasta fin de existencias, pero no haremos ninguna labor proactiva respecto a la exportación de estos vinos.

A continuación, enumeramos los mercados fuera de España hacia los que se ha exportado este vino en 2022:

- Exportación: Andorra, Aruba, Canadá, China, Cuba, Estados Unidos, Guatemala, Japón, Jordania, México, Nicaragua, Puerto Rico, Reino Unido, República Dominicana, Rusia y Tailandia.
- Unión Europea: Austria, Dinamarca, Francia, Bélgica, Países Bajos, República Checa y Suecia.

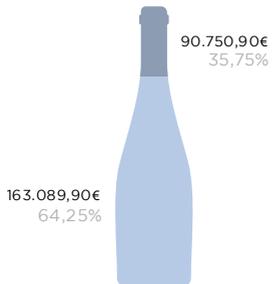








■ NACIONAL €  
■ EXPORTACIÓN €



■ NACIONAL BOTELLAS  
■ EXPORTACIÓN BOTELLAS



TOTAL BODEGA MARAÑONES

## VIÑA MEÍN - EMILIO ROJO

Esta sería la división de las ventas por tipo de vino entre el mercado nacional y mercados exteriores en el periodo analizado de 2022.

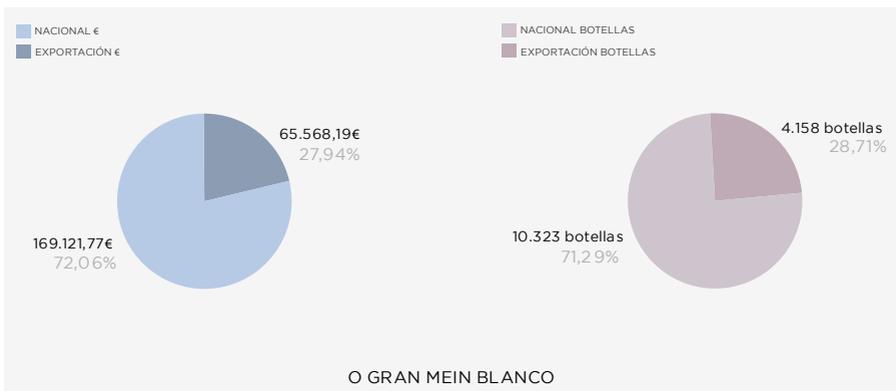
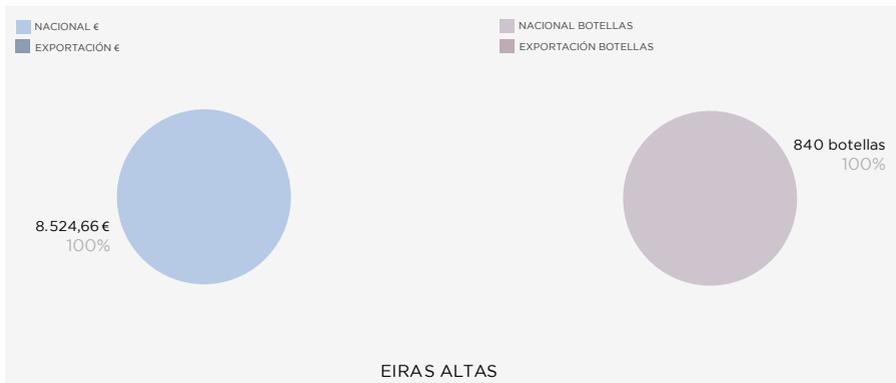
Al tratarse de un vino muy establecido en España y la DO prácticamente desconocida fuera de nuestras fronteras, lógicamente el mayor porcentaje de venta se concentra en España.

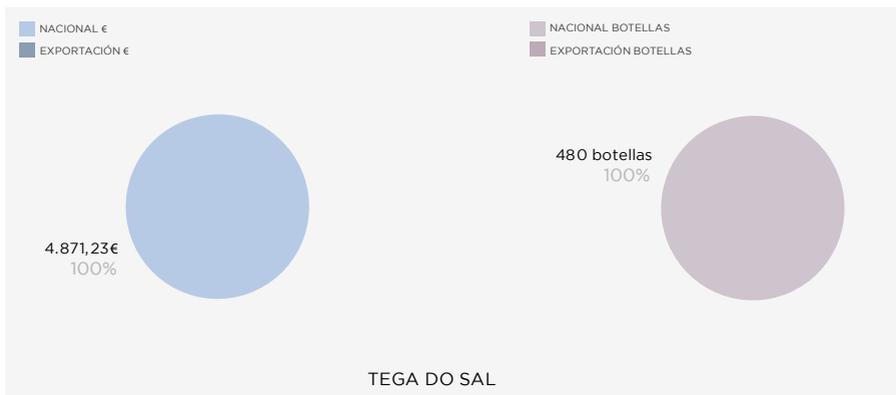
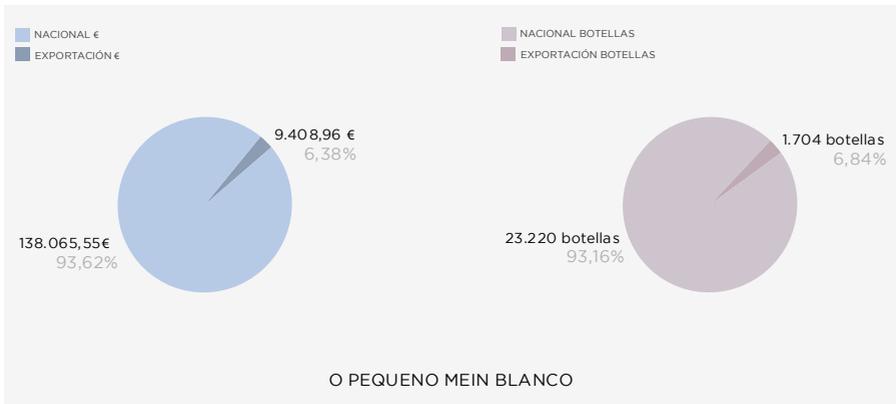
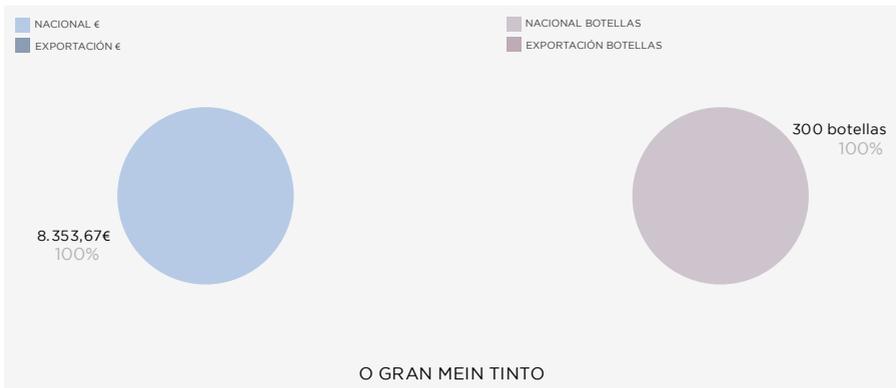
En los mercados de exportación se sigue con los registros de las nuevas marcas (O Pequeno y O Gran Mein) lo que también está retrasando su difusión internacional.

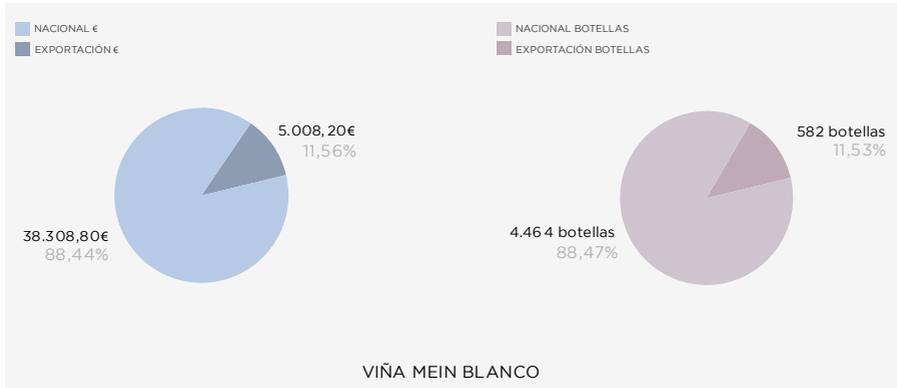
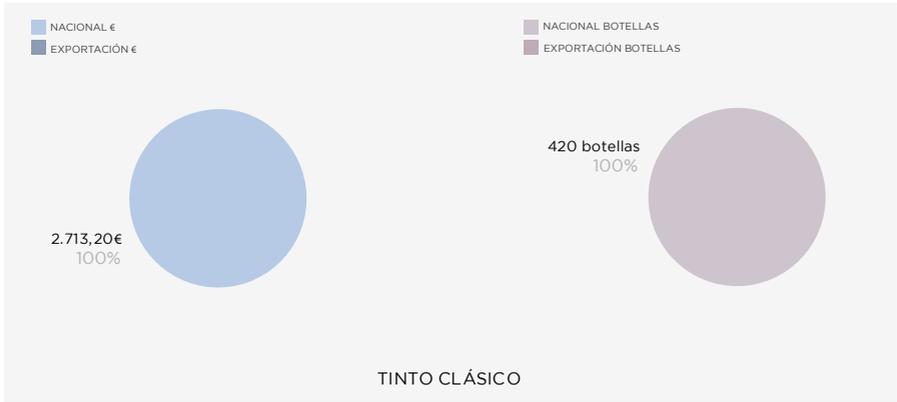
No obstante, se empiezan a ver resultados muy prometedores en cuanto a mercados exteriores para estos singulares vinos.

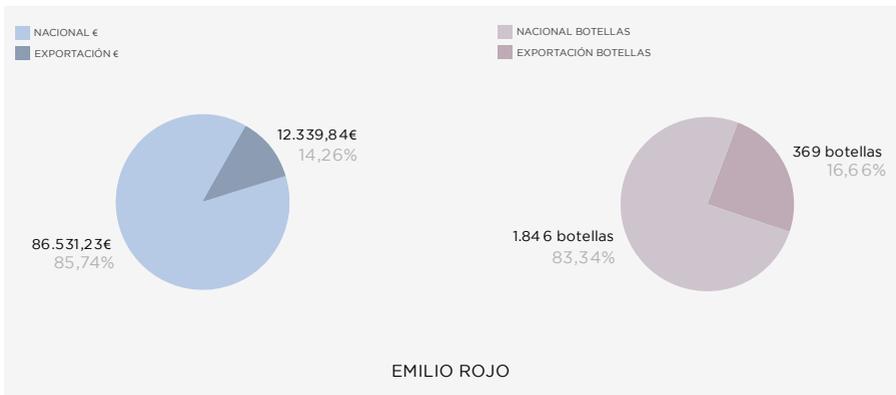
A continuación, enumeramos los mercados fuera de España hacia los que se ha exportado este vino en 2022:

- Exportación: Andorra, Estados Unidos, Corea del Sur, Costa Rica, Aruba, Puerto Rico, Jordania, México, China, Colombia, Cuba, Turquía, Venezuela y Reino Unido.
- Unión Europea: Alemania, Austria, Bélgica, Rumanía, República Checa y Países Bajos.







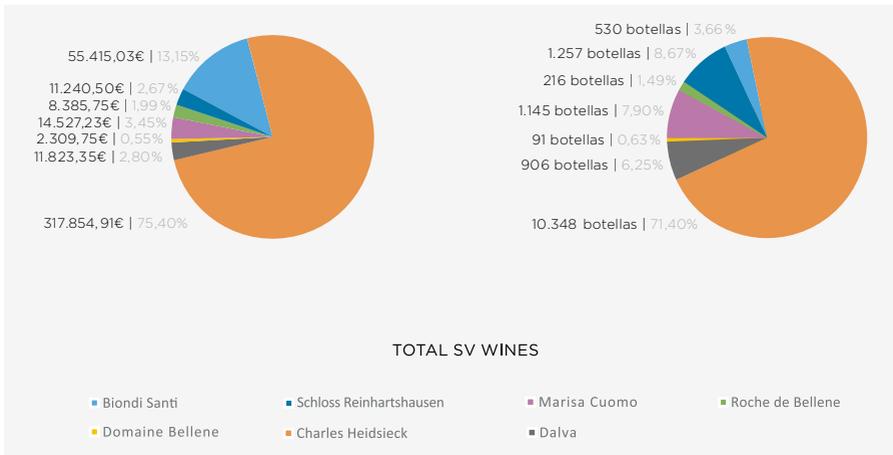


## SINGULAR VINEYARDS WINES

En 2020, el grupo Alma Carraovejas creó una nueva empresa importadora para complementar el abanico de vinos de calidad de viñedos singulares de todo el mundo que ofrecemos a nuestros clientes nacionales. Se nutre de pequeños proyectos singulares de todo el mundo (aunque en la actualidad en el portfolio sólo contamos con proyectos europeos) que no tienen entrada en España y de los que nos "convertimos" en sus importadores oficiales en España. Sólo nos está permitido distribuirlo en España por lo que presentamos los datos de ventas y porcentaje de cada uno de ellos del año 2022 a nivel nacional.

En el caso de estas bodegas, son todas bodegas con producciones más o menos limitadas. Algunas de ellas, funcionan (como es el caso de nuestras bodegas) en base de un sistema de cupos, por lo que en algunos casos es difícil subir el número de botellas vendidas año tras año.

Estos vinos se pueden degustar y adquirir en restaurantes, vinotecas, tiendas especializadas y en grandes superficies seleccionadas por la bodega. Así mismo, servimos de forma directa a las principales plataformas online especializadas en vino y a una cartera limitada de clientes privados.



■ NACIONAL €  
■ EXPORTACIÓN €



■ NACIONAL BOTELLAS  
■ EXPORTACIÓN BOTELLAS

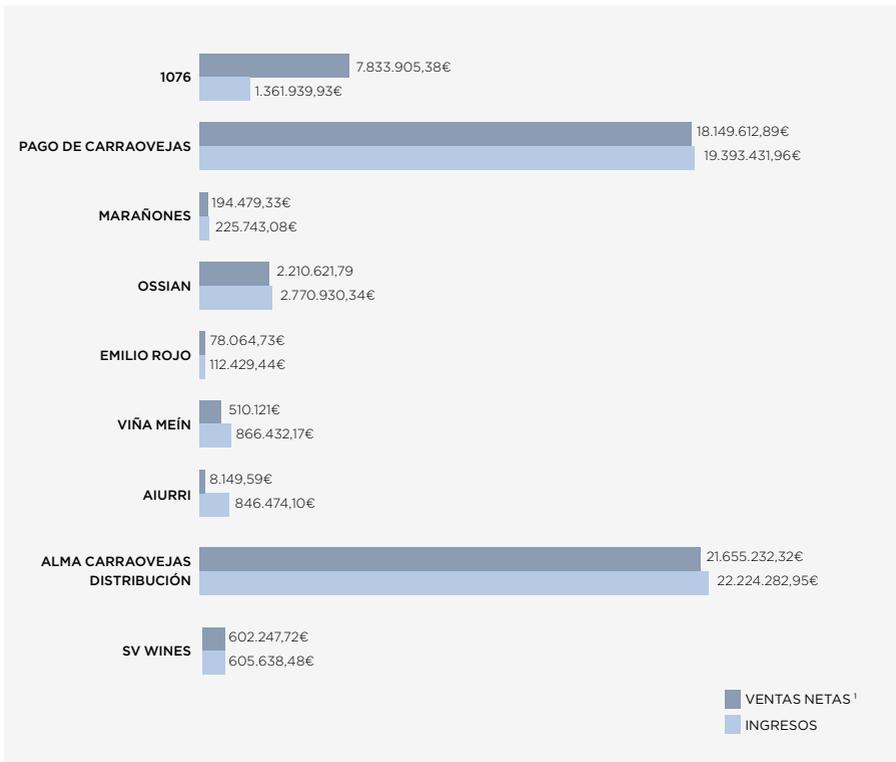


TOTAL SV WINES



## ALMA CARRAOVEJAS

A continuación se presenta un resumen de nuestros resultados económicos correspondientes al periodo del 1 de noviembre de 2021 al 31 de octubre de 2022 (ejercicio fiscal):



<sup>1</sup> Recoge todos los ingresos de la pyg (+) (ventas + otros ingresos financieros + subvenciones + deterioro por martación + ingresos financieros + deterioro por instrumentos financieros).

VALOR ECONÓMICO DIRECTO DISTRIBUIDO							
	<sup>2</sup> COSTES OPERATIVOS	<sup>3</sup> RETRIBUCIÓN EMPLEADOS	<sup>4</sup> PAGOS A PROVEEDORES DE CAPITAL	<sup>5</sup> PAGOS A LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS	<sup>6</sup> INVERSIONES EN COMUNIDADES	TOTAL VALOR ECONÓMICO DIRECTO DISTRIBUIDO	VALOR ECONÓMICO RETENIDO
MILSETENTAYSEIS	-835.662,22	-404.733,90	0	48.316,38	0	-1.092.079,74	173.271,75
PAGO DE CARRAOVEJAS	-8.455.214,74	-5.183.158,13	0	-560.957,80	-139.500,54	-14.338.831,21	5.054.600,75
MARAÑONES	-372.308,63	-145.437	0	170.289,89	0	-347.445,74	-121.712,66
OSSIAN	-1.673.061,61	-436.954,73	0	-83.309,46	0	-2193.325,80	577.604,54
EMILIO ROJO	-217.286,33	-826,72	0	40.578,40	0	-177.354,55	-64.925,11
VIÑA MEÍN	-831.144,31	-409.442,22	0	126.565,61	0	-1.114.020,92	-247.588,75
AIURRI	-955.493,34	-229.000,72	0	149.643,26	0	-1.034.860,80	-188.386,70
ALMA CARRAOVEJAS DISTRIBUCIÓN	-20.194.705,31	-843.927,22	0	-293.722,66	0	-21.332.355,19	891.927,76
SV WINES	-623.480,12	0	0	9.010,51	0	-614.469,61	-8.831,13

2. Incluye aprovisionamientos, otros gastos explotación, gastos financieros.

3. Total grupo 64 - Gastos de personal

4. Se refiere a la retribución de los accionistas.

5. Recoge el impuesto de sociedades 630 (Impuesto de sociedades) y 631 otros tributos.

6. Se refiere a las colaboraciones "sociales" que se realizan a la comunidad (cuenta de gastos extraordinarios 678)

CAPITALIZACIÓN TOTAL (€) 2020-2021					
	<sup>1</sup> Capital suscrito (€)	<sup>2</sup> Patrimonio de la sociedad dominante (€)	<sup>3</sup> Deuda financiera (€)	<sup>4</sup> Inmovilizado bruto en explotación (€)	<sup>5</sup> Amortización acumulada (€)
MILSETENTAYSEIS	45.000,00	3.009.214,98	511.921,99	2.834.051,97	-567.143,51
PAGO DE CARRAOVEJAS	520.776,99	24.360.156,12	6.589.354,78	55.842.820,80	-23.275.178,85
MARAÑONES	300.300	2.460.407,57	91.022,51	2.604.882,37	520.123,92
OSSIAN	96.000,00	4.144.444,31	774.059,78	6.909.850,43	-1.562.191,31
EMILIO ROJO	3000	-721.646,31	242.372,32	1.071.324,20	-307.389,12
VIÑA MEÍN	4.250.602,55	2.853.937,06	625.032,00	7.041.548,76	-1.592.148,44
AIURRI	45.000,00	3.997.142,56	374.789,18	9.531.351,00	-570.855,78
ALMA CARRAOVEJAS DISTRIBUCIÓN	45.000	1.162.212,20	15.320,92	6.788,00	-2.684,12
SV WINES	60.000,00	160.427,70	0	920,00	-189,50

1. Cifra de capital social

2. Cifra de PN

3. Suma de los epígrafes B.II Deudas a largo, se refiere a la retribución de los accionistas.

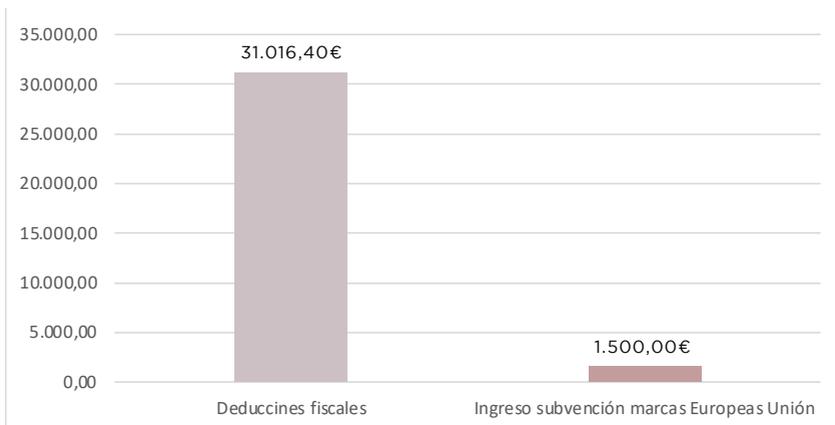
4. Valor neto contable + amortizaciones (lo sacamos de Balance de SyS con la suma de los grupos 20+21+23)

5. El resto amortizaciones ( grupo 28 del Balance de SyS)

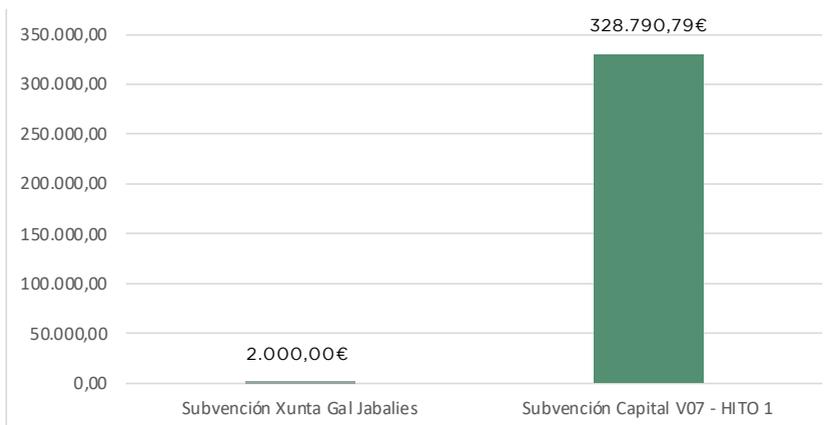
En cuanto a ayudas económicas otorgadas por Administraciones Públicas sólo podemos hablar de tres de las empresas de Alma Carraovejas; 1076, Pago de Carraovejas y Ossian Vides y Vinos.

El resto de empresas, a fecha 31 de diciembre de 2022 no han recibido ayudas o subvenciones.

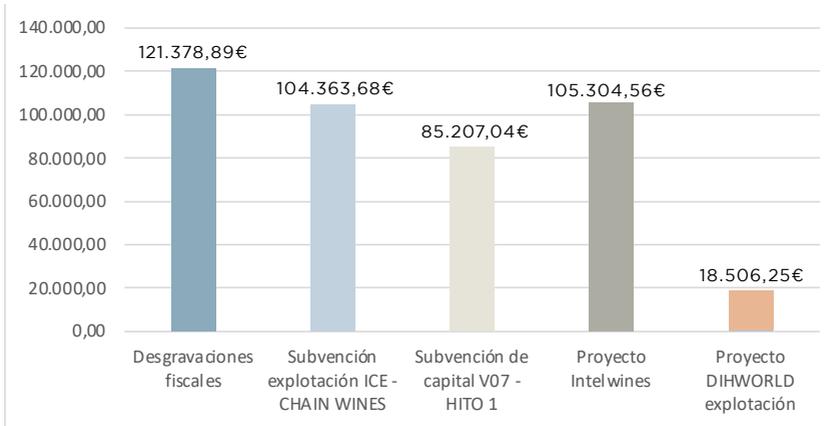
### MILSETENTAYSEIS



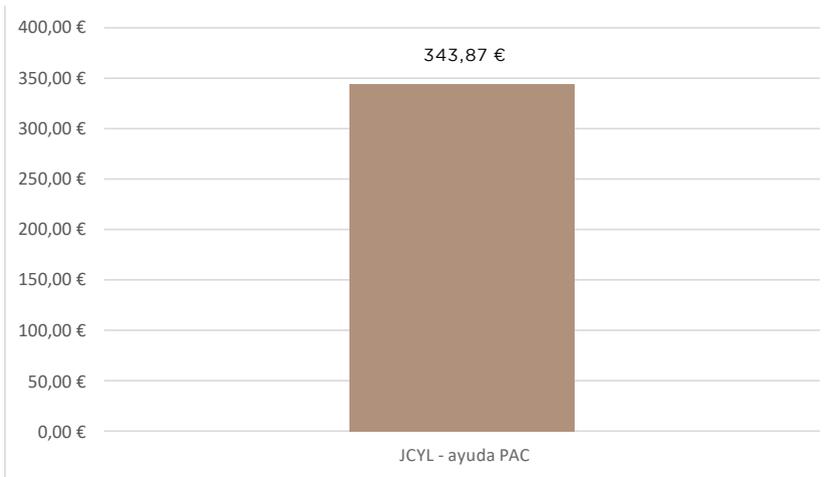
### VIÑA MEIN



## PAGO DE CARRAOVEJAS



## OSSIAN VIDES Y VINOS



Las empresas auditadas han sido Alto de la Huevera (Aiuurri), Alma Carraoejas Distribución, Pago de Carraoejas y el consolidado del grupo Alma Carraoejas. Los demás estados financieros se explican en la memoria de cuentas anuales.

Todas las sociedades del grupo consolidan contablemente por el "método de integración global".



## 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.

### INVERSORES



#### Canales de comunicación

Reuniones de trabajo  
(según el protocolo de relaciones con inversores)

#### Temas de interés

Desempeño económico  
Transparencia  
Lealtad  
Sostenibilidad

### EMPLEADOS



#### Canales de comunicación

Manual de bienvenida  
Reuniones  
Suite de Google  
Carpetas compartidas  
Intranet  
Web & Social Media  
Chat de Alma Carraovejas  
Cuenta correo Alma Carraovejas personal  
Boletín semanal  
Buzón de sugerencias  
Woffu  
Plataforma NIDO  
Catálogo efr  
Encuestas de satisfacción de las medidas de conciliación

#### Temas de interés

Conciliación  
Igualdad de oportunidades  
Evaluación del desempeño y desarrollo profesional  
Salud y bienestar

## ALTA DIRECCIÓN



### Canales de comunicación

Comité de Dirección

### Temas de interés

Desempeño económico  
Cumplimiento legal  
Gestión ética y socialmente responsable  
Comunicación fluida con los grupos de interés  
Sostenibilidad  
Innovación

## CLIENTES



### Canales de comunicación

Redes sociales: TripAdvisor, Facebook y Google My Business  
Estrategia comercial con visitas y viajes conjuntos  
Páginas web

### Temas de interés

Alta satisfacción con productos y servicios  
Relación fluida

## COMPETENCIA<sup>1</sup>



### Canales de comunicación

Visitas y catas  
Foros de interés común  
Registros de denuncias  
Asociaciones  
Fundaciones  
Proyectos de I+D+i

### Temas de interés

Relación fluida  
Fomento de asociaciones  
Fomento de la cultura del vino  
Sostenibilidad  
Innovación



## PROVEEDORES



### Canales de comunicación

Email

Reuniones y visitas puntuales

### Temas de interés

Cumplimiento de estándares de calidad, ambientales y sociales  
Relación fluida

## ENTORNO SOCIAL



### Canales de comunicación

Visitas

### Temas de interés

Apoyo al desarrollo local y rural  
Fomento de la economía de la zona

## ENTORNO AMBIENTAL



### Canales de comunicación

Sistemas de gestión

### Temas de interés

Cumplimiento legal ambiental  
Innovación  
Economía circular

## ADMINISTRACIONES PÚBLICAS



### Canales de comunicación

Convenios de prácticas

### Temas de interés

Colaboración con universidades y centros de formación  
Fomento de asociaciones  
Subvenciones y ayudas

1. Alma Carraovejas respeta los derechos de propiedad de sus competidores, fomentando acudir a acuerdos entre las partes o fórmulas de arbitraje, como vía de resolución de diferencias al respecto. Así mismo, nos comprometemos a no ejecutar acciones indebidas para recabar información sobre nuestros competidores. Para el control de este aspecto se ha creado un registro que recoge las denuncias y requerimientos realizados por los competidores, indicando el tratamiento dado a cada asunto, así como su resultado. No se han recibido demandas por causas relacionadas con comportamientos de competencia desleal y violaciones de la legislación relativa a prácticas contrarias a la libre competencia y monopolísticas.



## I + D + i

*“La innovación es el compromiso con el futuro”.*

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**.

ALMA CARRAOVEJAS mantiene un compromiso continuo con la Investigación, el Desarrollo y la innovación.

ALMA CARRAOVEJAS dispone del Sello PYME Innovadora desde 2015 en Pago de Carraovejas, desde el 2018 en OSSIAN VIDES Y VINOS, desde el 2022 en Hoyada de los Lobos. Se trata de un reconocimiento otorgado por el Ministerio de Ciencia e Innovación a las empresas que apuestan por la I+D+i.

### **A) PROYECTOS SUBVENCIONADOS / FINANCIADOS POR ENTIDADES PÚBLICAS.**

**Pago de Carraovejas**  
01/11/2021 - 31/12/2022.

**1. Empleo de sarmientos procedentes de la poda de vid para la fabricación de pasta de papel y cartón VINEBOX.** VINEBOX es un proyecto de investigación y desarrollo de cooperación cuyo objetivo es la valorización integral y en cascada del residuo de poda de la vid (sarmientos) para la producción de pulpa de celulosa renovable y su posterior validación mediante demostradores de papel y cartón. El papel producido será empleado en la fabri-

cación de cartón para la producción de cajas para vino y para el diseño de novedosas etiquetas de naturaleza 100% renovable. El proyecto VINEBOX persigue la obtención de productos de alto valor añadido como la celulosa, destinada a la fabricación de papel y cartón. Se pretende demostrar que es posible cerrar el ciclo aprovechando este material procedente de sarmientos en las etiquetas de vino y cajas de embalaje que pueden emplearse como materiales en las propias bodegas.

En última instancia demostraría que evitar la quema de los sarmientos no solo redundaría en la protección ambiental sino que permite la sostenibilidad en sentido amplio, también la social y económica. Esta iniciativa es un claro ejemplo de economía circular, donde los residuos generados por las bodegas se terminan convirtiendo en materias primas para nuevos productos. Fecha de inicio: 01/06/2022. Fecha de finalización: 30/11/2024. Este proyecto está cofinanciado por el FEDER 2021-2027 de la Unión Europea.

**2. PROYECTO REGIONAL Estudio de poliaminas como indicadores de estrés en viñedo y su relación con la microbiota Proyecto Regional Consorciado POLIAMINAS.** El estudio de poliaminas tiene como objetivo principal contribuir a mantener o mejorar la calidad de los vinos, estableciendo unos indicadores de estrés en viñedo, mediante la evaluación del contenido de poliaminas en uva y vino, y su relación con diferentes factores de viñedo, climatología, suelo y microbiota de la uva y el vino. Socios: Pago de Carraovejas, Milsetentayseis e Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, (ITACyL). Fecha de inicio: 01/04/2022 Fecha de finalización: 31/12/2024

**3. CDTI CONVOCATORIA CIEN LOWPHWINE (2020-2024) ESTUDIO DE NUEVOS FACTORES RELACIONADOS CON EL SUELO, LA PLANTA Y LA MICROBIOTA ENOLÓGICA QUE INFLUYEN EN EL EQUILIBRIO DE LA ACIDEZ DE LOS VINOS Y EN SU GARANTÍA DE CALIDAD Y ESTABILIDAD EN CLIMAS CÁLIDOS IDI-20210391. (Universidad Politécnica de Madrid, Universidad Complutense de Madrid, Universidad de León.** LowpHWine es un proyecto de I+D+i consorciado que tiene por objetivo general el estudio y la validación de soluciones científico-tecnológicas

para regular y/o controlar el aumento del pH de los vinos españoles en las condiciones actuales de cambio climático, actuando sobre el trinomio suelo-planta-vino. Entre los distintos factores abordados para controlar los valores de pH y de acidez, así como su influencia en la calidad sensorial y en la evolución química y microbiológica de los vinos, se van a estudiar los siguientes por parte de Pago de Carraovejas.

- Estudio de la repercusión de los portainjertos en la composición ácida de la uva.

- Influencia de la biodiversidad del suelo: estudia tanto el papel de los hongos micorrícicos, como la toma de potasio por la planta.

- Influencia de las prácticas cultivares: tiene en cuenta, especialmente, el efecto de la fertilización orgánica y de su influencia con los propios microorganismos del suelo.

- Influencia de los factores enológicos y de la evolución del equilibrio ácido-base durante la vinificación: incluye el estudio del metabolismo ácido de las especies que participan en la fermentación alcohólica y maloláctica.

- El proyecto considera una línea troncal que gira en torno al empleo de especies de levaduras no convencionales para la acidificación de mostos y vinos.

**4. PROYECTO INTERNACIONAL: DIH-WORLD. Horizont 2020 (2020-2022). ACCELERATING DEPLOYMENT AND MATURENESS OF DIHS FOR THE BENEFIT OF DIGITIZATION OF EUROPEAN SMES. Pago de Carraovejas Grupo de Bioinformática, Sistemas Inteligentes y Tecnología Educativa (BISITE) de la Universidad de Salamanca (USAL).** 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. Como representante de la industria agroalimentaria, Pago de Carraovejas participará en un ex-

perimento 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.

**5. PROYECTO INTERNACIONAL: SMART AGRI HUBS (2021) EXPAND INTELWINE. Pago de Carraovejas. Grupo de Bioinformática, Sistemas Inteligentes y Tecnología Educativa (BISITE) de la Universidad de Salamanca (USAL).** Como enlace entre los Proyectos DIH WORLD e INTELWINES, que en conjunto pretenden el desarrollo y aplicación de nuevas técnicas de inteligencia artificial en el proceso de producción de una bodega para apoyar la toma de decisiones y mejorar la seguridad alimentaria, se aborda un nuevo sistema de paletización inteligente para la optimización de la logística de la bodega.

**6. PROYECTO NACIONAL Individual ICE Instituto de Competitividad empresarial Junta de Castilla y León 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 (2019-2021). Pago de Carraovejas. Fundación Instituto Internacional de Investigación en Inteligencia Artificial y Ciencias de la Computación (AIR INSTITUTE-USAL).** 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 distri-

bución 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 consumidor.

**7. PROYECTO NACIONAL. CDTI Ministerio de Economía, industria y competitividad. DESARROLLO E IMPLEMENTACIÓN DE NUEVAS TÉCNICAS DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL PARA OPTIMIZACIÓN DE RIEGO EN VIÑEDO Y DISMINUCIÓN DE CONTENIDO EN SULFITOS EN BODEGA. INTELWINES (2019-2021) Grupo Pago de Carraovejas. Grupo de Bioinformática, Sistemas Inteligentes y Tecnología Educativa (BISITE) de la Universidad de Salamanca (USAL).** INTELWINES es un proyecto de I+D individual que tiene como objetivo global investigar nuevas técnicas de viticultura de precisión y salubridad alimentaria. Con este fin, estas técnicas 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).

**Hoyada de los lobos**  
01/11/2020 - 31/10/2021.

**8. PROYECTO NACIONAL Estudio de poliaminas como indicadores de estrés en viñedo y su relación con la microbiota Proyecto Regional Consoiciado POLIAMINAS.** El estudio de poliaminas tiene como objetivo principal contribuir a mantener o mejorar la calidad de los vinos, estableciendo unos indicadores de estrés en viñedo, mediante la evaluación del contenido de poliaminas en uva y vino, y su relación con diferentes factores de viñe-

do, climatología, suelo y microbiota de la uva y el vino. Socios: Pago de Carraovejas, Milsetentayseis e Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, (ITACyL). Fecha de inicio: 01/04/2022 Fecha de finalización: 31/12/2024

**9. PROYECTO NACIONAL CDTI CONVOCATORIA CIEN LOWPHWINE (2020-2024) ESTUDIO DE NUEVOS FACTORES RELACIONADOS CON EL SUELO, LA PLANTA Y LA MICROBIOTA ENOLÓGICA QUE INFLUYEN EN EL EQUILIBRIO DE LA ACIDEZ DE LOS VINOS Y EN SU GARANTÍA DE CALIDAD Y ESTABILIDAD EN CLIMAS CÁLIDOS IDI-20210391. Hoyada de los lobos (, Universidad Complutense de Madrid, Universidad de Navarra).** LowpHWine es un proyecto de I+D+i consorciado que tiene por objetivo general el estudio y la validación de soluciones científico-tecnológicas para regular y/o controlar el aumento del pH de los vinos españoles en las condiciones actuales de cambio climático, actuando sobre el trinomio suelo-planta-vino. Entre los distintos factores abordados para controlar los valores de pH y de acidez, así como su influencia en la calidad sensorial y en la evolución química y microbiológica de los vinos, se van a estudiar los siguientes por parte de Hoyada de los Lobos:

- Influencia del varietal: considera tanto la caracterización de variedades relictas y búsqueda de nuevos biotipos, como el estudio de la repercusión de los portainjertos en la composición ácida de la uva.
- El proyecto considera una línea troncal que gira en torno al empleo de especies de levaduras no convencionales para la acidificación de mostos y vinos.

## **B) LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN INTERNAS ALMA CARRAOVEJAS**

**1. Estudio de la composición volátil y fenólica de barricas y tinas 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. Inicio 2016.

**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. Inicio en 2017.

**3. 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. Un viñedo sano y equilibrado es el mejor secreto para obtener una materia prima de calidad. Inicio en 2017

**4. 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. Inicio en 2017

**5. 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 fermentaciones malolác-

licas 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, y el objetivo final es eliminarlo completamente. Inicio en 2017.

**6. 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. Nuevas plantaciones en Espantalobos. Inicio en 2019.

**7. Trazabilidad de la uva a la mesa. INTELWINE EXTEND.** Como continuación de los proyectos desarrollados en torno a la trazabilidad de botella y ligados a los proyectos INTELWINES (CDTI) y DIH WORLD se abordan sistemas de optimización logística de la bodega. Colabora Grupo de Bioinformática, Sistemas Inteligentes y Tecnología Educativa (BISITE) de la Universidad de Salamanca (USAL). Período de ejecución 01/01/22 - 31/12/23

**8. Predicción del rendimiento de vendimia mediante aprendizaje automático (machine learning) a partir de imágenes satélite. PRE-DICGRAPE.** La estimación del rendimiento de vendimia de manera precisa y adelantada (a partir de tamaño guisante) permite: 1.- Tomar decisiones a nivel de campo: vendimia en ver-



de, manejo de riego. 2.- Adelantar o apalabrar compra de uva a proveedores. 3.- Predecir el volumen de vino elaborado en la campaña no iniciada. 4.- Definir la calidad de la añada: el seguimiento regular y detallado de si la heterogeneidad de la superficie foliar, la actividad fotosintética o la humedad del suelo que observan en los viñedos es la esperada en ese momento o no, comparando con valores históricos. 5.- Controlar de manera precisa cada cepa en producción, conociendo qué cepas han dejado de ser productivas, o deben ser arrancadas. Desde 2020, Alma Carraovejas y GMV trabajan conjuntamente en el desarrollo

de un servicio de estimación de producción basado en información de campo e imágenes de satélite que alimentan algoritmos de aprendizaje automático. Periodo de ejecución desde marzo/abril 22- dic 24

**9. Aptitud enológica de viñedos prefiloxéricos de la variedad Verdejo para la obtención de vinos blancos ecológicos Continuation del Proyecto INNECOVER CDTI (2017-2020)** que tiene como objeto realizar la caracterización, selección, multiplicación de variedades de Verdejo prefilosóficas adaptadas a condiciones de cultivo ecológico, inicio 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**, actualizado el 22 de agosto de 2022 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 sobre el 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, el 100% de 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 de Valladolid (47000595011982).

• **Ossian Vides y Vinos:** Convenio Colectivo sector agropecuario para la provincia de Segovia (40000015011998).

• **Viña Meín-Emilio Rojo:** Real Decreto Legislativo 2/2015, de 23 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores.

• **Hoyada de los Lobos:** Convenio Colectivo provincial agropecuario de Burgos (09000025011981).

• **Alto de la Huesera:** Convenio Colectivo para el sector de la industria y comercio del Vino de Álava (01000875011981)

• **Bodega Marañones:** Convenio Colectivo de industrias vinícolas de Madrid (28002325011981).

• **Alma Carraovejas Distribución:** Convenio Colectivo de la industria y el comercio de la vid de Valladolid (47000345011988).

• **Fundación Cultura Líquida:** Convenio Colectivo de oficinas y despachos de Valladolid (47000345011988).

· **Restaurante Ambivium:** Convenio Colectivo provincial de hostelería de Valladolid (47000235011982).

· **Alma Carraovejas:** Convenio Colectivo de oficinas y despachos de Valladolid (47000345011988).

El personal de Singular VW es el mismo que Alma Carraovejas Distribución. En estos indicadores no se tiene en cuenta a la Fundación Cultura Líquida (que se compone de 2 mujeres) ya que la Fundación tiene su propio reporte. Todos los datos de

plantilla que se reportan a continuación corresponden a fecha 31/12/2022:

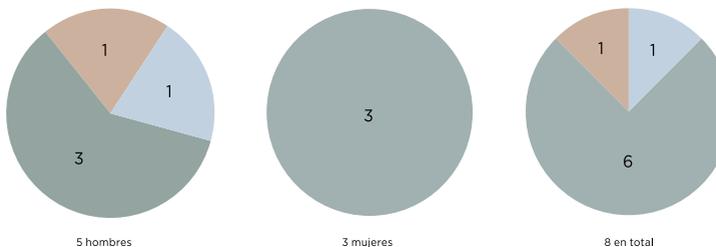
Definimos como contratos temporales a la suma de personal con contrato de cualquiera de estos tipos:

- Duración determinada interinidad.
- Para la realización de trabajo fijos- discontinuos
- Eventual por circunstancias de la producción
- Duración determinada jubilación parcial
- Duración de prácticas

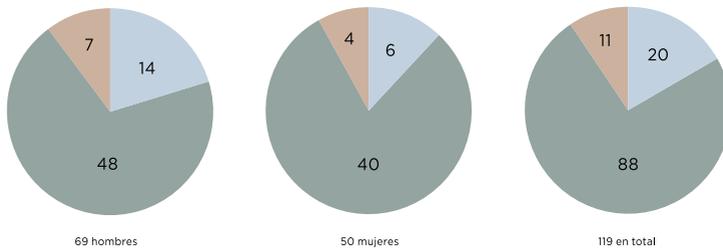
DURACIÓN DE PRÁCTICAS		MILSETENTAYSEIS	PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN	VIÑA MEÍN EMILIO ROJO	AIURRI	MARAÑONES	ALMA CARRAOVEJAS DISTRIBUCIÓN	TOTAL
Contratos indefinidos	Hombre	5	67	10	7	3	4	8	104
	Mujer	3	48	2	3	4	2	5	67
	Total	8	115	12	10	7	6	13	171
Contratos temporales	Hombre	1	6	0	0	0	0	0	7
	Mujer	1	6	0	0	0	1	0	15
	Total	2	12	0	0	0	1	0	22
Contratos Eventuales	Hombre	5	26	6	0	8	12	0	57
	Mujer	8	19	9	0	6	5	0	47
	Total	13	45	15	0	14	17	0	104
TOTAL	Hombre	11	99	16	7	11	16	8	168
	Mujer	12	73	11	3	10	8	5	122
	Total	23	172	27	10	21	24	13	290

**Plantilla por edad y sexo:** sin contar las personas con contratos eventuales

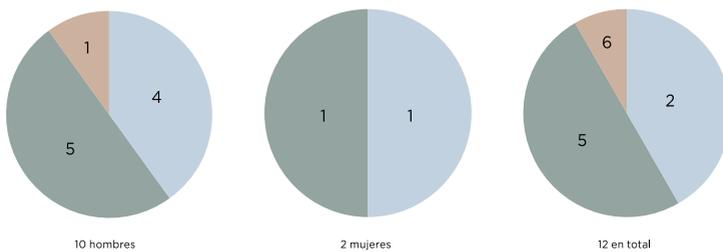
- < 30 años
- 30 - 50 años
- > 50 años



MILSETENTAYSEIS  
por sexo y edad



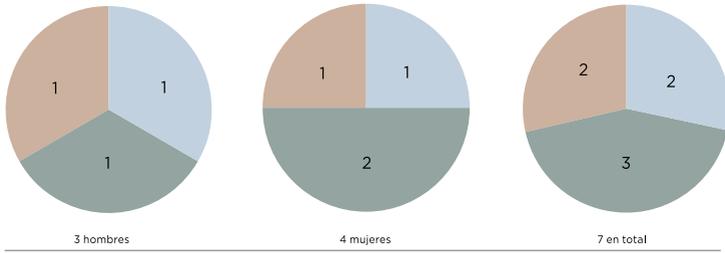
**PAGO DE CARRAOVEJAS**  
por sexo y edad



**OSSIAN**  
por sexo y edad



**VIÑA MEÍN - EMILIO ROJO**  
por sexo y edad



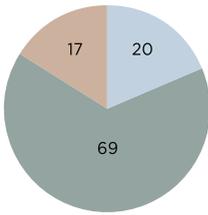
**AIURRI**  
por sexo y edad



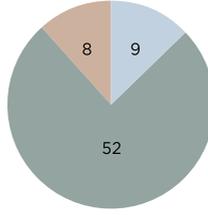
**ALMA CARRAOVEJAS DISTRIBUCIÓN**  
por sexo y edad



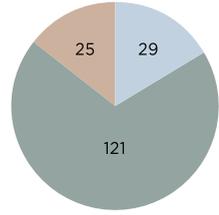
**MARAÑONES**  
por sexo y edad



106 hombres



69 mujeres



175 en total

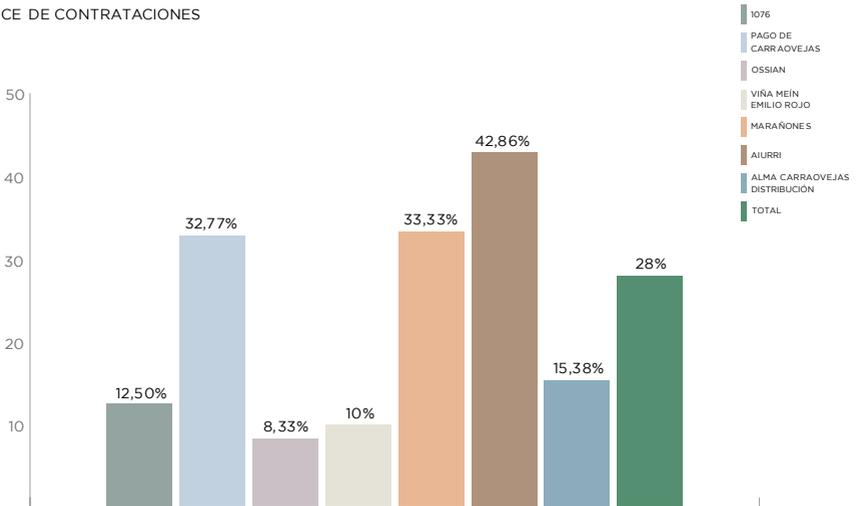
TOTAL  
por sexo y edad



PLANTILLA POR EDAD Y CATEGORÍA PROFESIONAL		1076	PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN	AJURRI	VIÑA MEÍN EMILIO ROJO	MARAÑONES	ALMA CARRAOVEJAS DISTRIBUCIÓN	TOTAL
<b>HOMBRES</b>	Grupo I	0	2	0	0	0	0	0	2
	Grupo II	0	2	0	0	0	0	0	2
	Grupo III	0	5	0	0	0	0	0	5
	Grupo IV	3	6	0	0	0	0	0	9
	Grupo V	2	3	0	0	0	0	0	5
	Técnico titulado superior	0	6	1	0	1	0	6	14
	Técnico titulado medio	0	5	1	0	0	0	2	8
	Técnico titulado inferior	0	3	0	0	0	0	0	3
	Auxiliar administrativo	0	2	0	0	0	0	0	2
	Auxiliar laboratorio	0	0	0	0	0	0	0	0
	Coordinador de ventas	0	0	0	0	0	0	0	0
	Limpieza	0	0	0	0	0	0	0	0
	Especialista	0	0	3	1	0	0	0	4
	Capataz bodega	0	0	0	1	0	1	0	2
	Oficial 1ª	0	12	1	1	1	2	0	17
	Oficial 2ª	0	16	0	0	1	0	0	17
	Oficial 3ª	0	3	0	0	1	0	0	4
	Oficial 1ª administrativo	0	0	0	0	0	0	0	0
	Peón	0	3	4	0	3	0	0	10
	<b>Total</b>	<b>5</b>	<b>69</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>106</b>
<b>MUJERES</b>	Grupo I	1	1	0	0	0	0	0	2
	Grupo II	1	2	0	0	0	0	0	3
	Grupo III	0	2	0	0	0	0	0	2
	Grupo IV	0	4	0	0	0	0	0	4
	Grupo V	1	5	0	0	0	0	0	6
	Encargado general	0	0	0	0	1	0	0	1
	Técnico titulado superior	0	12	1	1	0	0	2	16
	Técnico titulado medio	0	13	0	0	0	1	1	15
	Técnico titulado inferior	0	4	0	0	0	0	0	4
	Auxiliar administrativo	0	0	0	0	0	0	0	0
	Auxiliar laboratorio	0	0	0	0	0	0	0	0
	Coordinador de ventas	0	0	0	0	0	0	0	0
	Limpieza	0	0	0	0	0	1	0	1
	Especialista	0	0	1	1	0	0	0	2
	Capataz de bodega	0	0	0	0	0	0	0	0
	Oficial 1ª	0	0	0	0	0	0	0	0
	Oficial 2ª	0	1	0	0	1	0	0	2
	Encargado administración	0	0	0	0	1	0	0	1
	Oficial 3ª	0	1	0	0	0	0	0	1
	Oficial 1ª administrativo	0	0	0	0	0	0	1	1
Oficial 2ª administrativo	0	2	0	1	0	0	1	4	
Subalterno 1ª	0	1	0	1	0	0	0	2	
Subalterno 2ª	0	1	0	0	0	0	0	1	
Peón	0	1	0	0	0	0	0	1	
<b>Total</b>	<b>3</b>	<b>50</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>69</b>	

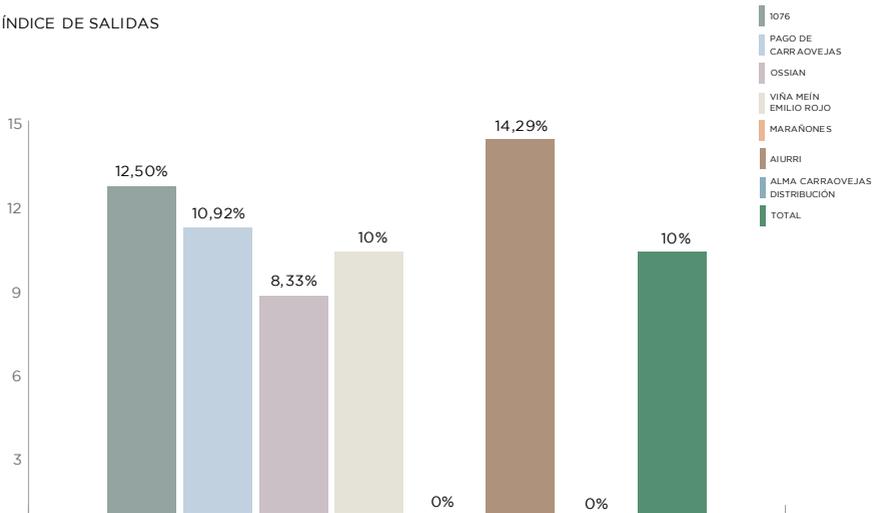
CONTRATACIONES		1076	PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN	VIÑA MEIN EMILIO ROJO	MARAÑONES	AIURRI	ALMA CARRAOVEJAS DISTRIBUCIÓN	TOTAL
Hombres	< 30	0	11	1	0	0	0	0	12
	entre 30 y 50	0	8	0	1	0	0	2	11
	> 50	0	0	0	0	0	1	0	1
	<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>19</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>24</b>
Mujeres	< 30	0	5	0	0	0	1	0	6
	entre 30 y 50	1	15	0	0	0	1	0	17
	> 50	0	0	0	0	2	0	0	2
	<b>Total</b>	<b>1</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>25</b>

### ÍNDICE DE CONTRATACIONES



SALIDAS		1076	PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN	VIÑA MEIN EMILIO ROJO	MARAÑONES	AIURRI	ALMA CARRAOVEJAS DISTRIBUCIÓN	TOTAL
<b>Hombres</b>	< 30	0	1	0	0	0	0	0	1
	entre 30 y 50	0	5	0	1	0	1	0	7
	> 50	0	1	1	0	0	0	0	2
	<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>10</b>
<b>Mujeres</b>	< 30	0	1	0	0	0	0	0	1
	entre 30 y 50	0	5	0	0	0	0	0	5
	> 50	1	0	0	0	0	0	0	1
	<b>Total</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>

### ÍNDICE DE SALIDAS



## RELACION SALARIO ALMA CARRAOVEJAS SALARIO SEGÚN CONVENIO

En Pago de Carraovejas al tener dos actividades diferentes, trabajamos con dos convenios: Convenio Colectivo de la industria y el comercio de la vid de Valladolid (47000595011982) y Convenio Colectivo provincial de hostelería de Valladolid (47000235011982).

	1076	PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN	VIÑA MEIN EMILIO ROJO	MARAÑONES	AIURRI	ALMA CARRAOVEJAS DISTRIBUCIÓN
Salario mínimo interprofesional (SMI)	14.000 €						
Salario según convenio	14.064 €	14.523,00 € - 14.920,00 €	13.510,00 €	14.000,00 €	15.318,00 €	17.976,07 €	15.318 €
Salario pagado por la empresa a menor categoría	18.000 €	18.000,00 € - 18.500,00 €	18.000,00 €	19.096,00 €	16.600,02 €	19.121,00 €	25.450,00 €
Relación salario convenio - SMI	100%	129% - 132%	97%	100%	109%	128%	113%
Relación salario Alma Carraovejas - Salario s/ convenio	<b>128%</b>	<b>121-127%</b>	<b>133%</b>	<b>136%</b>	<b>108%</b>	<b>106%</b>	<b>166%</b>

## PERMISO PARENTAL

Actualmente no contamos con trabajadores con capacidades diferentes (con una discapacidad superior al 33%). Estamos autorizados por resolución de la JCyL de 26/05/21 a la aplicación de medidas alternativas a la contratación de personas con discapacidad durante tres años.

Para ello hemos contratado con los centros especiales de empleo SIFU y ESCID el suministro

de materias primas, maquinaria, bienes de equipo o cualquier otro tipo de bienes necesarios para el normal desarrollo de la empresa, y la prestación de servicios ajenos y accesorios a la actividad normal de la empresa.

Dichos contratos cubrirán el importe de las medidas alternativas a dichas contrataciones. Además, trabajamos con centros especiales de empleo, tales como Asedema, grupo Lince, Grupo SIFU y el taller ocupacional de Peñafiel.

	 Hombres	Empleados con derecho a permiso parental	 Mujeres	Empleados que ejercieron su derecho a permiso parental	Empleados que se reincorporaron al trabajo después de su permiso parental	Empleados que conservaron su empleo pasados 12 meses del permiso parental	Índice de reincorporación	Índice de retención
Milsetentayseis								
Pago de Carraovejas	 x3  x3	<b>6</b>	 x3  x3	<b>6</b>	 x3  x3	 x3  x3	 100%  100%	 100%  100%
Ossian								
Viña Meín Emilio Rojo								
Aiurri								
Marañones								
Alma Carraovejas Distribución	 x1  x1	<b>2</b>	 x1  x1	<b>2</b>	 x1  x1	 x1  x1	 100%  100%	 100%  100%
<b>TOTAL</b>	 x4  x4	<b>8</b>	 x4  x4	<b>8</b>	 x4  x4	 x4  x4	 100%  100%	 100%  100%



## 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 nuevas medidas implantadas en el catálogo de fecha diciembre de 2022 son:

- Descuento en la compra de bonos regalo de Alma del 15%.
- Posibilidad de solicitar anticipos.
- 24 y 31 de diciembre son días no laborables para el disfrute personal.
- Homogenización de vacaciones en 25 días laborables en todos los proyectos vitivinícolas de Alma y en 49 días naturales en el restaurante Ambivium.
- Plan de teletrabajo 3/2.
- Formación a través de retribución flexible.
- Conversaciones de Desarrollo y Plan de Desarrollo Personal y Profesional.
- Programa de Liderazgo Alma Carraovejas (LAP).

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 Alma Carraovejas contamos con 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<sup>3</sup>, 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 el convenio colectivo 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
- Chat de Alma Carraovejas
- Plataforma NIDO
- Cuenta PDC personal
- Periódico trimestral
- Boletín semanal
- Buzón de sugerencias
- Woffu
- Jornadas de Team Building: Navidad, San Isidro y fin de vendimia.

<sup>3</sup> Solo para trabajadores de la bodega Pago de Carraovejas y el restaurante Ambivium.

## FORMACIÓN Y DESARROLLO DEL TALENTO

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 2022 han estado relacionadas con:

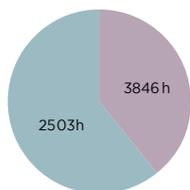
- Formación en idiomas
- Programa de Liderazgo Alma (LAP).
- Manipulador de alimentos.
- Formación vinculada a desarrollo Corporativo y Personas (Certificación DISC, Certificación Dathum, formación en herramientas sistémicas en organizaciones, etc).
- Formación en diferentes áreas de la viticultura (suelos, viñedo viejo, agricultura de precisión, etc).
- Manipulador de productos fitosanitarios y plaguicidas.
- Manipulador de Alimentos.
- Curso de Carretillero.
- Formación ejecutiva sobre Comunicación Corporativa.
- Formación sobre contabilidad e impuestos.
- Formación en Dirección de Empresas Alimentarias (DEA).
- Formación en diferentes áreas de sostenibilidad, innovación y calidad (auditor interno, cálculo de huella hídrica).

- Formaciones en cata de diferentes regiones vinícolas nacionales e internacionales y Diploma WSET.
- Formación vinculada al área de restauración.

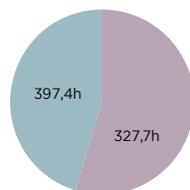
Otra medida para contribuir al desarrollo del talento dentro de nuestra plantilla, son las **conversaciones del desarrollo**, un proceso llevado a cabo por el responsable directo, que sirve para evaluar el valor, la excelencia y las competencias de una persona, pero, sobre todo, la aportación que hace 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



TOTAL  
horas de formación



PROMEDIO  
horas por persona

	Hombres	Mujeres	PROMEDIO
GRUPO I	x 93h	x63,5h	74,17h
GRUPO II	x42,5h	x31,5h	18,5h
GRUPO III	x100h	x21h	17,29h
GRUPO IV	x78,5h	x16h	47,25h
GRUPO V	x0h	x0h	0h
TÉCNICO TITULADO SUPERIOR	x780h	x916h	347,8h
TÉCNICO TITULADO MEDIO	x655h	x1858h	277,7h
TÉCNICO TITULADO INFERIOR	x84h	x548,5h	207,4h
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	x6h	x80h	46h
AUXILIAR LABORATORIO	x0h	x0h	0h
COORDINADOR DE VENTAS	x0h	x0h	0h
LIMPIEZA	x0h	x40h	40h
OFICIAL 1ª	x207,5h	x0h	144,5h
OFICIAL 2ª	x323h	x25h	133,7h
OFICIAL 3ª	x108h	x0h	108h
OFICIAL 1ªADMINISTRATIVO	x0h	x246h	81,2h
PEÓN	x25h	x0h	25h

## IGUALDAD Y DIVERSIDAD

En Alma Carraovejas estamos trabajando en la actualización del Plan de Igualdad acorde a la nueva normativa en materia de igualdad para las empresas, siendo esta el Real Decreto 901/2020, de 13 de octubre, por el que se regulan los planes de igualdad y su registro, y se modifica el Real Decreto 713/2010 del 28 de mayo, sobre registro y depósito de convenios y acuerdos colectivos de trabajo.

Hasta que tengamos dicha actualización contamos con un Plan de Igualdad provisional 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:

- 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.

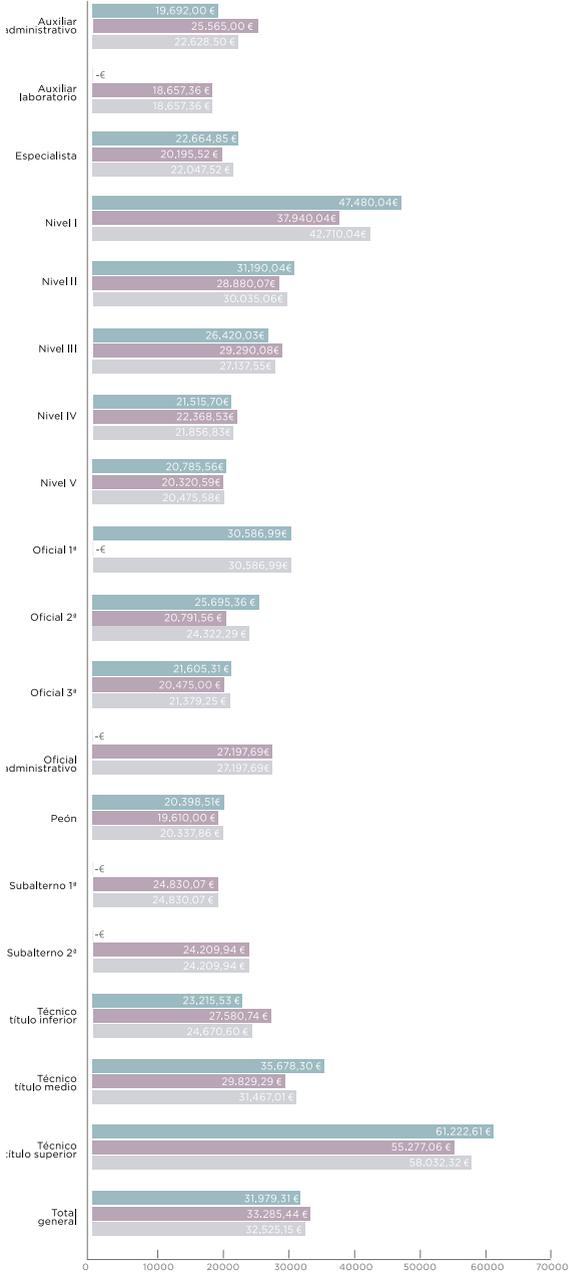
Con el fin de hacer realidad la evaluación y el seguimiento del Plan de Igualdad, se ha constituido una Comisión de Igualdad de Oportunidades, cuyos miembros coinciden con el grupo de trabajo de conciliación.

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



## Retribució n bruta anual





## SEGURIDAD Y SALUD

En Alma Carraovejas velamos por la seguridad de los empleados dentro y fuera de nuestras actividades e instalaciones. Por ello, desde el momento de incorporación a la empresa se proporciona a todos los colaboradores un seguro médico privado con altas coberturas y con condiciones especiales para sus familiares directos.

En cuanto a prevención de riesgos laborales, trabajamos con Quirón Prevención en el cumplimiento de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales, y sus posteriores modificaciones. Además, anualmente se realizan los reconocimientos médicos a toda la plantilla y mínimo una vez al año se hacen sesiones formativas en materia de riesgos laborales antes de comenzar la campaña de vendimia.

	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <span style="color: #4F81BD;">■</span> Hombres</div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <span style="color: #808080;">■</span> Mujeres                 </div>	Índice de accidentes	Tasa de enfermedades profesionales	Tasa de accidentes (1)	Tasa de absentismo (2)	Víctimas mortales relacionadas con trabajo	
Aiurri					5,92%		
Milsetentayseis					27,77%		
Pago de Carraovejas	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <span> x4</span> <span> x3</span> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <span style="font-size: 2em; font-weight: bold;">7</span> <span>5,47%</span> </div>		<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <span> x70</span> <span> x61</span> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <span style="font-size: 2em; font-weight: bold;">131</span> <span>0,4%</span> </div>	2,97%	
Ossian					13,18%		
Marañones					4,36%		
Viña Mein					12,78%		
Alma Carraovejas Distribución					85,00%		

(1) Tasa de accidentes: nº de días de baja/(nº días laborables x plantilla)

(2) Tasa de absentismo: (días por persona de absentismo / plantilla media) x 100





## 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 minimizar este impacto, 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.

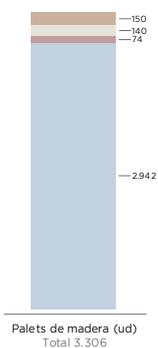
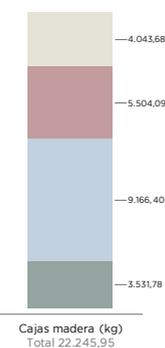
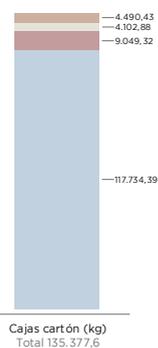
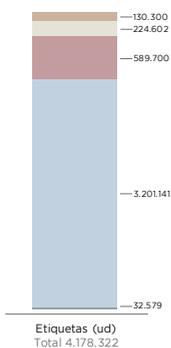
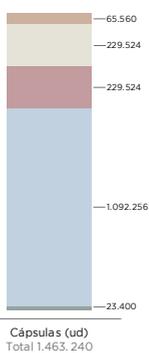
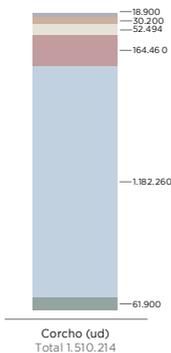
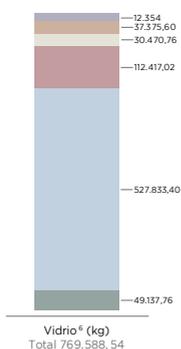
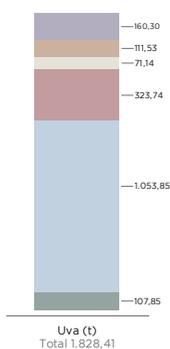
La identificación y evaluación de aspectos ambientales correspondiente al año 2021 ha detectado los siguientes aspectos significativos: consumo de agua, consumo de energía y consumo de gasóleo (en vehículos y maquinaria de viticultura).

No se han producido multas ni sanciones no monetarias por incumplimiento de la normativa ambiental durante 2022.



## CONSUMO DE MATERIAS PRIMAS

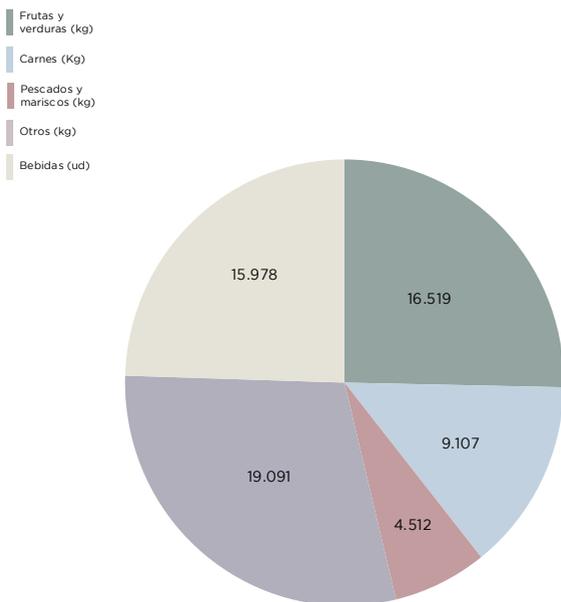
- Aiurri
- Viña Mein-Emilio Rojo
- Ossian
- Pago de Carraovejas
- Milsetentayseis
- Maraños



Estamos adheridos al Plan Empresarial de Prevención de **Ecovidrio**; por este motivo cada año se intenta disminuir el coeficiente Kr/Kp de los envases puestos en el mercado (siendo Kr el peso total de los residuos de envases y Kp el peso total del producto envasado pue-

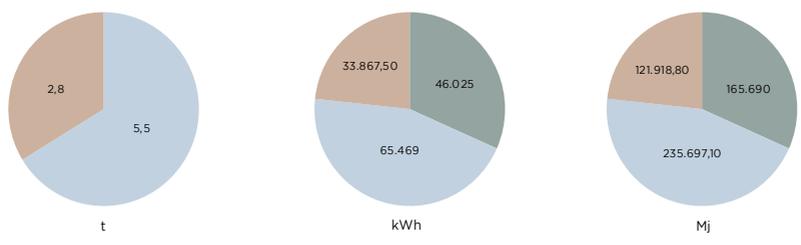
to en el mercado). Todos los años se lleva a cabo la Declaración de Envases, además del registro de los mismos en la sección de envases del Registro de Productores de Producto del MITECO.

### PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS AMBIVIVUM?

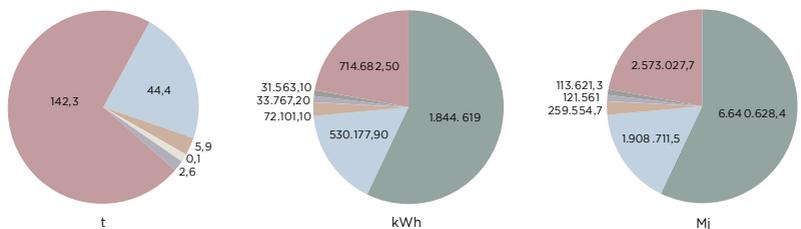


## CONSUMO DE ENERGÍA<sup>4</sup>

- Consumo eléctrico
- Consumo gasóleo
- Consumo gasolina
- Consumo de autogas
- Consumo de propano
- Consumo de carbón
- Consumo de biomasa
- Consumo de butano

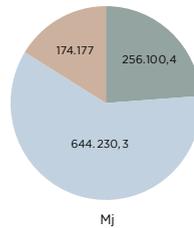
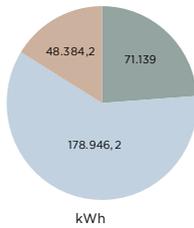
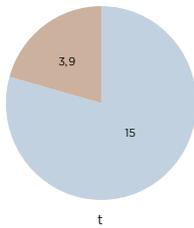


**MILSE TENTAYSEIS**  
 145.361,5 kWh  
 523.305,8 Mj

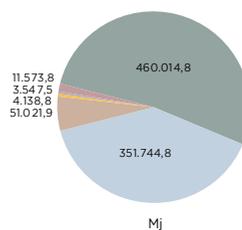
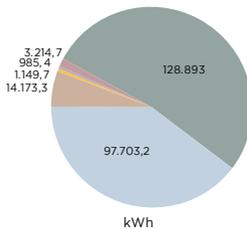
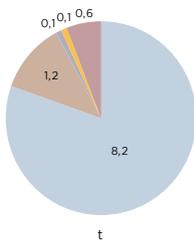


**PAGO DE CARRAOVEJAS Y AMBIVIM**  
 3.227.716,4 kWh  
 11.620.004,7 Mj

4. Unidades de conversión empleadas:  
 1t propano = 47.300 Mj; 1t gasóleo = 43.000 Mj; 1t biomasa = 18.084 Mj.  
 Densidad del gasóleo: 850 kg/m<sup>3</sup>. Densidad de la gasolina: 680 Kg/m<sup>3</sup>.  
 1 kWh = 3,6 Mj.

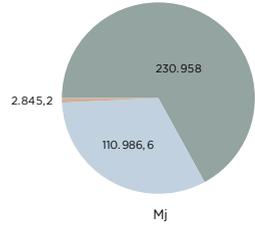
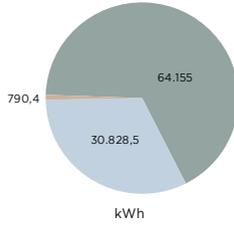
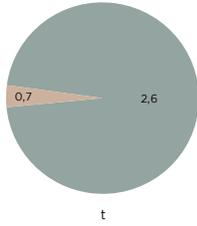


**OSSIAN**  
298.469,4 kWh  
1.074.507,7 Mj

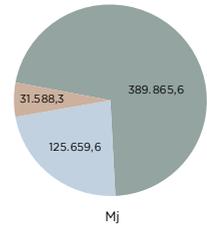
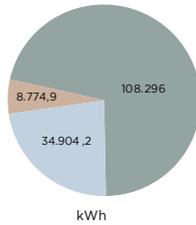
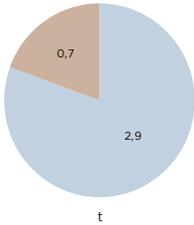


**VIÑA MEÍN · EMILIO ROJO**  
246.119,3 kWh  
886.041,5 Mj

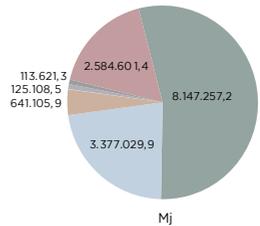
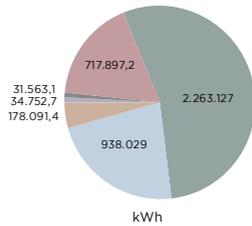
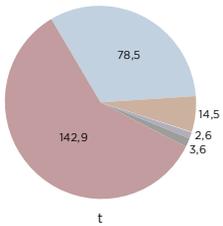
- Consumo eléctrico
- Consumo gasóleo
- Consumo gasolina
- Consumo de autogas
- Consumo de propano
- Consumo de carbón
- Consumo de biomasa
- Consumo de butano



**MARAÑONES**  
95.773,8 kWh  
344.789,8 Mj



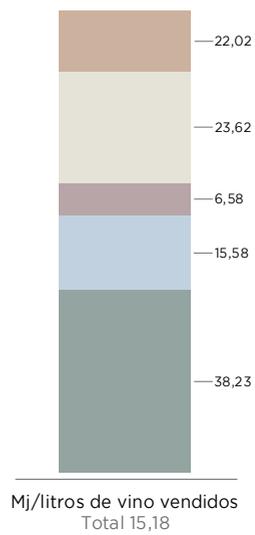
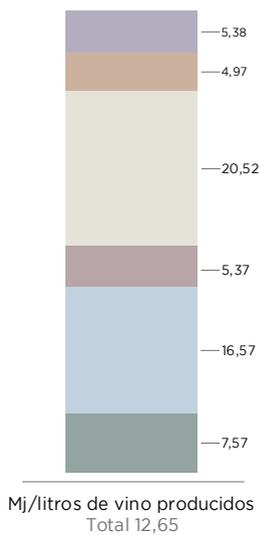
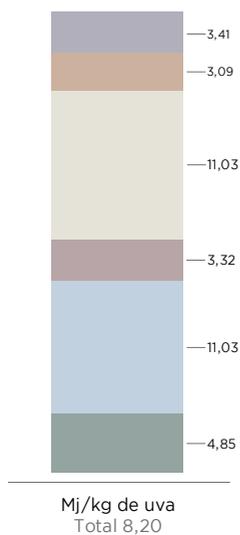
**AIURRI**  
151.975 kWh  
547.113,6 Mj



**TOTAL**  
3.856.970,8 kWh  
13.885.375 Mj

## CONSUMO ENERGÉTICO TOTAL

- Aiurri
- Viña Meín-Emilio Rojo
- Ossian
- Pago de Carraovejas
- Milsententayseis
- Marañones





## CONSUMO DE 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 cuatro pozos dentro de la finca. El agua que captamos de los pozos 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 con-

servar 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.

En el resto de bodegas el agua utilizada procede de la red de abastecimiento de agua potable. Además, en Milsetentayseis, Viña Mein y Aiurri, el agua recibe tratamientos a través de diferentes filtros antes de su uso en bodega. Los consumos de agua de 2022 han sido:

	1076	PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN	VIÑA MEIN EMILIO ROJO	BODEGA MARAÑONES	AIURRI	TOTAL
m <sup>3</sup>	743,31	95.979	650	2.978	304,5	1.105	101.760
m <sup>3</sup> /kg uva	0,007	0,091	0,002	0,042	0,003	0,007	0,056
m <sup>3</sup> /litros de vino producidos	0,011	0,137	0,003	0,069	0,004	0,011	0,086
m <sup>3</sup> /litros de vino vendidos	0,054	0,129	0,004	0,079	0,011	-	0,103

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 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 mantenadora de la depuradora que se

remite, a su vez, a la Confederación Hidrográfica del Duero; en 2022 el vertido fue de 3.372 m<sup>3</sup>. 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 la depuradora se gestionan adecuadamente según su naturaleza y composición, de modo que no produzcan afección alguna a las 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:

VERTIDO DE AGUA	pH		DQO (mg/l)		DBO <sup>5</sup> (mg/l)		SS (mg/l)	
	Valor medio	Límite permitido	Valor medio	Límite permitido	Valor medio	Límite permitido	Valor medio	Límite permitido
Pago de Carraovejas y Ambivium	7,3	6-9	54,7	125	11	25	17,5	35

## GESTIÓN DE RESIDUOS

RESIDUOS NO PELIGROSOS (KG)			1076	PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN	VIÑA MEÍN EMILIO ROJO	BODEGA MARAÑONES	AIURRI	TOTAL
DESCRIPCIÓN	CÓDIGO LER	DESTINO							
Papel y cartón	200101	R13	883	24.860	540	-	-	-	26.283
Plástico	200139	R13	550	10.582	-	-	-	-	11.132
Madera	150103	R3	-	3.080	-	-	-	-	3.080
Hierro y acero	170405	R13	-	2.200	-	-	-	-	2.200
Lodos	190805	R3	1.620	41.040	12.180	-	-	-	54.840
Rechazo a granel	150107	R12	-	160	-	-	-	-	160
Residuos vegetales (raspón)			3.153	63.225	-	6.171	3.529	6.412	82.490
<b>TOTAL</b>			<b>6.206</b>	<b>145.147</b>	<b>12.720</b>	<b>6.171</b>	<b>3.529</b>	<b>6.412</b>	<b>180.185</b>

SUBPRODUCTOS (KG)	1076	PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN	VIÑA MEÍN EMILIO ROJO	BODEGA MARAÑONES	AIURRI	TOTAL
Orujos	13.140	173.380	44.960	9.704	8.959,5	10.160	260.304
Lías	1.500	23.760	-	-	-	1.900	27.160
<b>TOTAL</b>	<b>14.640</b>	<b>197.140</b>	<b>44.960</b>	<b>9.704</b>	<b>8.959,5</b>	<b>12.060</b>	<b>287.464</b>

## GESTIÓN DE RESIDUOS

RESIDUOS PELIGROSOS									
DESCRIPCIÓN	CÓDIGO LER	DESTINO	1076	PAGO DE CARRAO-VEJAS	OSSIAN	VIÑA MEÍN EMILIO ROJO	BODEGA MARAÑONES	AIURRI	TOTAL
Productos químicos de laboratorio (kg)	16 05 06	R13	-	13	-	-	-	-	13
Envases de plástico contaminados (kg)	15 01 10	R12	-	103	-	-	-	-	103
Envases de metal contaminados (kg)	15 01 11	R12	-	50	-	-	-	-	50
Aerosoles (kg)	16 05 04	R12	-	22	-	-	-	-	22
Aceites minerales no clorados	13 02 05	R12	-	78	-	-	-	-	78
Baterías de plomo usadas	16 06 01	R13	-	166	-	-	-	-	166
Residuos biosanitarios	18 01 03	D9	19	64	-	-	-	-	83
Envases SIGFITO			3,5	180	46,9	-	-	-	230,4
<b>TOTAL</b>			<b>22,5</b>	<b>676</b>	<b>46,9</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>745,4</b>

## 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 el 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 Vides y Vinos y Milsetentaiseis en 2019, y Viña Meín-Emilio Rojo en 2020, pero será en 2020 cuando se verifiquen estas tres bodegas bajo el estándar ISO 14064 y se tomará dicho año como año base. Además, en 2022 se ha comenzado a calcular las emisiones de GEI de Bodega Marañones, por lo que 2022 será su 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 gran-

des cantidades (uva, abono, biomasa, gasóleo, barricas, botellas, cajas de cartón, palets, etc.).

- Conducción eficiente de tractores y vehículos de empresa.
- Utilización de energías renovables.
- Regular las temperaturas de climatización.
- Optimizar las automatizaciones de ciertos procesos (tren de lavado de barricas, control automático de temperaturas en los depósitos, etc.).
- 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.



## HUELLA DE CARBONO MILSETENTAYSEIS

Para el cálculo de la Huella de Carbono de Milsetentayseis, se considera como año base 2020, porque se cuantificaron emisiones significativas

pertencientes 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.

<b>MILSETENTAYSEIS</b>			
Inventario de Gases de Efecto Invernadero por actividad (kg CO <sub>2</sub> eq)			
	2020	2021	2022
Viticultura	70.031	33.726	37.116
Elaboración	16.559	14.620	13.414
Consumos generales	27.095	44.942	43.491
Packaging	12.590	16.302	24.430
Distribución final del producto	432	25.783	1.735
Residuos	6.460	1.110	450
<b>Total</b>	<b>133.167</b>	<b>136.483</b>	<b>120.635</b>

<b>MILSETENTAYSEIS</b>			
Inventario de Gases de Efecto Invernadero por alcance (kg CO <sub>2</sub> eq)			
	2020	2021	2022
Emisiones directas	13.709	21.093	27.713
Emisiones biogénicas	10.043	8.326	10.591
Emisiones indirectas de energía (comercializadora)	7.594	8.509	6.584
Emisiones indirectas de energía (mix nacional)*	12.656	17.432	11.920
Otras emisiones indirectas	101.827	98.555	75.746
<b>Total</b>	<b>133.167</b>	<b>136.483</b>	<b>120.635</b>

Histórico de resultados			
Año	2020	2021	2022
Resultado (t CO <sub>2</sub> eq)	133	136	121

## HUELLA DE CARBONO PAGO DE CARRAOVEJAS

Para el cálculo de la Huella de Carbono de Pago de Carraovejas se considera como año base 2019, porque se cuantificaron emisiones significativas pertenecientes a todos los

alcances tomando como referencia la norma ISO 14064, habiendo sido GHG Protocol los años anteriores. En el año 2020 hay una reducción notable de emisiones en comparación con 2019, sobre todo como consecuencia de los efectos de la pandemia producida por la Covid-19.

<b>PAGO DE CARRAOVEJAS</b>				
Inventario de Gases de Efecto Invernadero por actividad (kg CO <sub>2</sub> eq)				
	2019	2020	2021	2022
Viticultura	203.494	165.545	113.818	97151
Elaboración	138.545	174.286	174.376	141.570
Consumos generales	684.962	388.551	440.451	595.734
Packaging	258.918	293.567	317.821	323.899
Distribución final del producto	195.613	303.266	306.671	90.365
Residuos	71.710	82.578	23.305	29.617
Restaurante	75.585	30.077	135.294	168.612
<b>Total</b>	<b>1.628.827</b>	<b>1.437.870</b>	<b>1.511.736</b>	<b>1.446.948</b>

<b>PAGO DE CARRAOVEJAS</b>				
Inventario de Gases de Efecto Invernadero por alcance (kg CO <sub>2</sub> eq)				
	2019	2020	2021	2022
Emisiones directas	167.089	177.934	237.579	203.602
Emisiones biogénicas	178.571	150.949	124.346	114.810
Emisiones indirectas de energía (comercializadora)	493.657	68.339	68.568	241.266
Emisiones indirectas de energía (mix nacional)*	494.000	340.008	342.839	406.508
Otras emisiones indirectas	789.509	1.040.647	1.081.242	887.271
<b>Total</b>	<b>1.628.827</b>	<b>1.437.869</b>	<b>1.511.735</b>	<b>1.446.948</b>

Histórico de resultados				
Año	2019	2020	2021	2022
Resultado (t CO <sub>2</sub> eq)	1.629	1.438	1.512	1.447

**HUELLA DE CARBONO**  
**OSSIAN VIDES Y VINOS**

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.

<b>OSSIAN VIDES Y VINOS</b>			
Inventario de Gases de Efecto Invernadero por actividad (kg CO <sub>2</sub> eq)			
	2020	2021	2022
Viticultura	110.029	52.878	31.720
Elaboración	37.147	24.096	30.474
Consumos generales	61.345	72.830	80.122
Packaging	71.517	56.850	68.379
Distribución final del producto	42.644	53.743	12.464
Residuos	14.640	3.493	7.571
<b>Total</b>	<b>337.322</b>	<b>263.890</b>	<b>230.729</b>

<b>OSSIAN VIDES Y VINOS</b>			
Inventario de Gases de Efecto Invernadero por alcance (kg CO <sub>2</sub> eq)			
	2020	2021	2022
Emisiones directas	74.564	83.372	65.158
Emisiones biogénicas	30.374	19.274	27.946
Emisiones indirectas de energía (comercializadora)	3.896	3.391	13.444
Emisiones indirectas de energía (mix nacional)*	11.687	16.953	18.425
Otras emisiones indirectas	228.488	157.853	124.181
<b>Total</b>	<b>337.322</b>	<b>263.890</b>	<b>230.729</b>

Histórico de resultados			
Año	2020	2021	2022
Resultado (t CO <sub>2</sub> eq)	337	264	231

**HUELLA DE CARBONO**  
**VIÑA MEÍN - EMILIO ROJO**

Para el cálculo de la Huella de Carbono de Viña Meín-Emilio Rojo, se considera como año base

2020, por ser el primer año de cálculo de emisiones de dióxido de carbono de dicha organización.

<b>VIÑA MEÍN EMILIO ROJO</b>			
Inventario de Gases de Efecto Invernadero por actividad (kg CO <sub>2</sub> eq)			
	2020	2021	2022
Viticultura	22.216	21.777	15.954
Elaboración	9.665	23.707	9.132
Consumos generales	64.585	74.630	76.609
Packaging	28.517	20.058	18.347
Distribución final del producto	20.014	18.016	3.037
Residuos	3.583	806	694
<b>Total</b>	<b>148.580</b>	<b>158.994</b>	<b>123.773</b>

<b>VIÑA MEÍN EMILIO ROJO</b>			
Inventario de Gases de Efecto Invernadero por alcance (kg CO <sub>2</sub> eq)			
	2020	2021	2022
Emisiones directas	42.821	43.323	31.682
Emisiones biogénicas	34	10.631	13.628
Emisiones indirectas de energía (comercializadora)	12.082	10.346	20.719
Emisiones indirectas de energía (mix nacional)*	28.699	31.579	33.383
Otras emisiones indirectas	93.643	94.694	57.744
<b>Total</b>	<b>148.580</b>	<b>158.994</b>	<b>123.773</b>

Histórico de resultados			
Año	2020	2021	2022
Resultado (t CO <sub>2</sub> eq)	149	159	124

**HUELLA DE CARBONO**  
**BODEGA MARAÑONES**

Para el cálculo de la Huella de Carbono de Bodega Marañones, se considera como año

base 2022, por ser el primer año de cálculo de emisiones de dióxido de carbono de dicha organización.

<b>BODEGA MARAÑONES</b>	
Inventario de Gases de Efecto Invernadero por actividad (kg CO <sub>2</sub> eq)	
	2022
Viticultura	6.769
Elaboración	9.931
Consumos generales	30.550
Packaging	21.006
Distribución final del producto	2.051
Residuos	384
<b>Total</b>	<b>70.690</b>

<b>BODEGA MARAÑONES</b>	
Inventario de Gases de Efecto Invernadero por alcance (kg CO <sub>2</sub> eq)	
	2022
Emisiones directas	10.395
Emisiones biogénicas	9.693
Emisiones indirectas de energía (comercializadora)	14.884
Emisiones indirectas de energía (mix nacional)*	16.616
Otras emisiones indirectas	35.718
<b>Total</b>	<b>70.690</b>

Histórico de resultados	
Año	2022
Resultado (t CO <sub>2</sub> eq)	71

## HUELLA DE CARBONO

### ALMA CARRAOVEJAS

Para el cálculo de la Huella de Carbono de Alma Carraovejas, se considera como año

base 2021, por ser el primer año de cálculo de emisiones de dióxido de carbono de toda la organización.

ALMA CARRAOVEJAS						
Inventario de Gases de Efecto Invernadero (kg CO <sub>2</sub> eq)						
2022						
	Pago de Carraovejas	Ossian Vides y Vinos	Hoyada de los Lobos	Viña mein-Emilio Rojo	Bodega Marañones	Total ALMA CARRAOVEJAS
Viticultura	97151	31.720	37116	15.954	6.769	188.710
Elaboración	141.570	30.474	13.414	9.131	9.931	204.520
Consumos generales	595.734	80.122	43.491	76.609	30.550	826.505
Packaging	323.899	68.379	24.430	18.347	21.006	456.060
Distribución final del producto	90.365	12.464	1.735	3.037	2.051	109.652
Residuos	29.617	7.571	450	694	384	38.716
Restaurante	168.612	-	-	-	-	168.612
Total	1.446.948	230.729	120.635	123.773	70.690	1.992.775

**ALMA CARRAOVEJAS**Inventario de Gases de Efecto Invernadero por alcance (kg CO<sub>2</sub> eq)**2022**

	Pago de Carraovejas	Ossian Vides y Vinos	Hoyada de los Lobos	Viña mein-Emilio Rojo	Bodega Marañones	Total ALMA CARRAO-VEJAS
Viticultura	203.602	65.158	27.713	31.682	10.395	338.550
Elaboración	114.810	27.946	10.591	13.628	9.693	176.669
Consumos generales	241.266	13.444	6.584	20.719	14.884	296.897
Packaging	406.508	18.425	11.921	33.383	16.616	486.852
Distribución final del producto	887.271	124.181	75.746	57.744	35.718	180.659
Total	1.446.948	230.729	120.635	123.773	70.690	1.992.775

## Histórico de resultados

Año	2021	2022
Resultado (t CO <sub>2</sub> eq)	2.071	1.993



## BIODIVERSIDAD

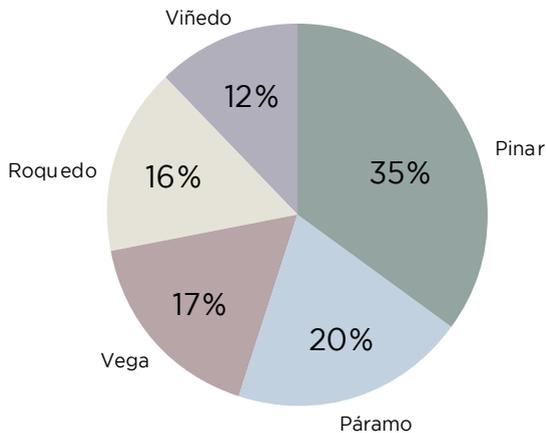
En Alma Carraovejas, a pesar de ubicarnos en zonas no protegidas, damos una gran importancia al cuidado de nuestro entorno, tanto del medio ambiente como de la biodiversidad. En lo que respecta a la existencia de zonas incluidas en Red Natura 2000, hay que destacar que la finca de Pago de Carraovejas 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.



Biodiversidad

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.

## 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. Desde 2021 la adhesión es a nombre de Alma Carraovejas, por lo que todas las empresas del grupo están comprometidas con dicho decálogo.
- 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: Pertenece a la junta directiva.
- Instituto de Calidad Turística Española, ICTE.
- Fundación Más familia.
- Consejo Regulador D.O. Ribera Del Duero (C.R.D.O).
- Federación Española Del Vino (FEV).
- Asociación Chaîne Des Rostissiers.
- Plataforma Tecnológica Del Vino (PTV).
- Cámaras de Comercio (Segovia- Valladolid).
- Asociación Empresarios Peñafiel (AEMPE).
- Asociación para el Progreso de la Dirección (APD).
- Convenio Grupo Incorpora- Integración Laboral.
- Asociación de Empresa familiar de Castilla y León.
- Federación empresarial Segovia.
- Asociación de jóvenes empresarios de Segovia.
- Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).
- 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 2022.

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 2022 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

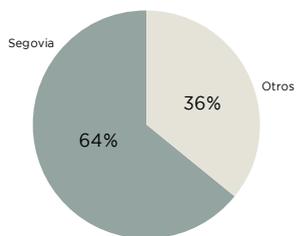
nuestros criterios responsables tanto ambientales como laborales. El 100% de nuestros proveedores habituales conocen dicho código, siendo esencial su entrega y confirmación de recepción por parte de ellos para el comenzar a trabajar juntos.

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

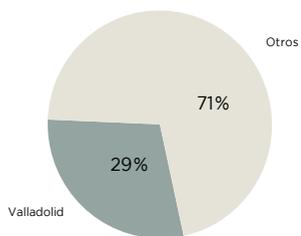
- Calidad de los materiales.
- Mecanismos de contacto.
- Relación calidad - precio.
- Criterios responsables: ambientales y laborales
- Proximidad.
- Apoyo a proveedores locales.

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 2022 se presenta a continuación:

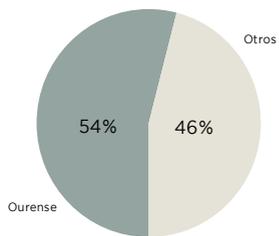




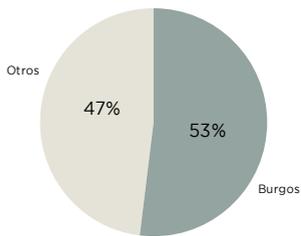
Ossian



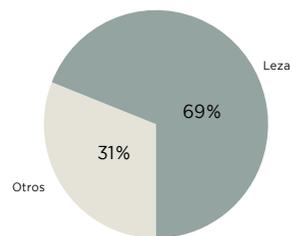
Pago de Carraovejas



Viña Meín · Emilio Rojo



Milsetentayseis



Aiurri

## COMUNIDAD LOCAL

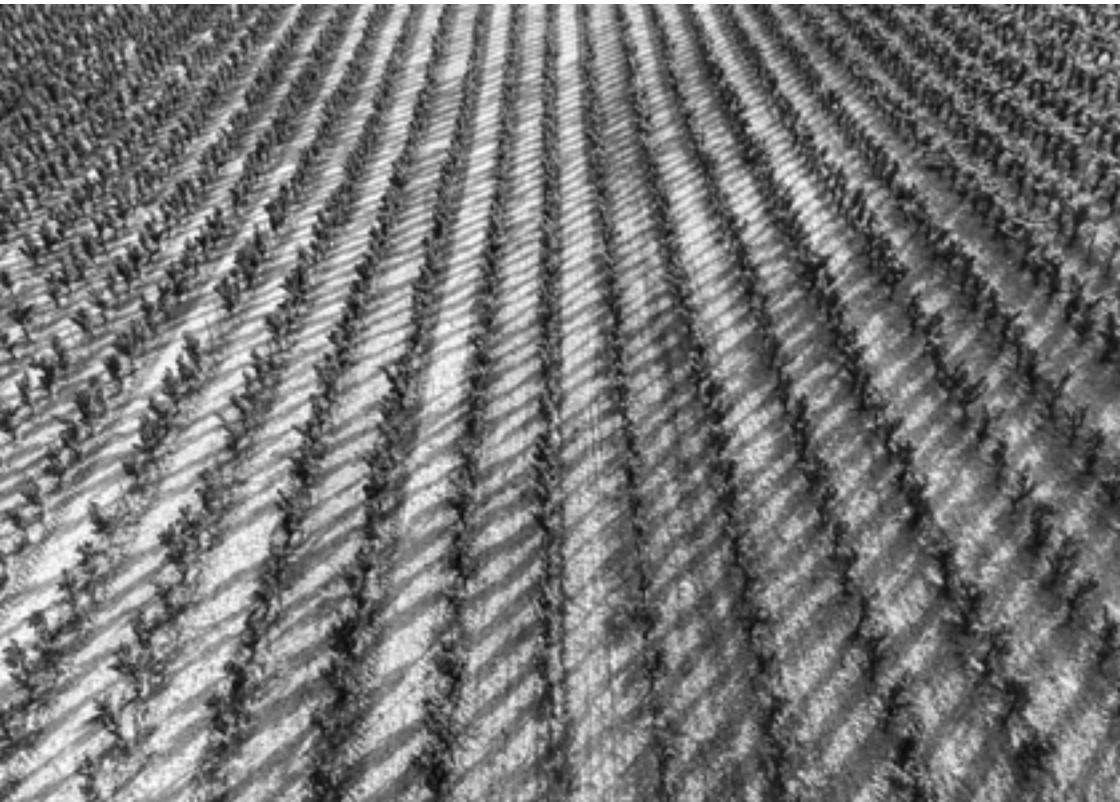
No se identifican operaciones con impacto negativo actual o potencial en la comunidad local. En Alma Carraovejas hemos desarrollado un fuerte compromiso con la sociedad en general, y con la sociedad rural en particular. La situación de la pandemia hace que algunas de las colaboraciones habituales no 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 2022:

- Colaboración económica con el Ayuntamiento de Fuentenebro para la limpieza y acondicionamiento de la ruta del sendero.
- Donación económica a "El Prao de Luyas" con el objetivo de poner en valor el medio rural, sus recursos naturales, sus gentes, sus cultu-

ras, su historia... Todo ello sin olvidar que toda la actividad humana debe estar presidida por el amor a la madre naturaleza.

- Inscripciones en la marcha contra el Cáncer en Peñafiel.
- Convenio de trabajo con la Asociación Progestión.
- Donativo para las fiestas patronales. Y colaboración en el libro de fiestas del municipio de Peñafiel.
- Donación de vinos para una subasta organizada por las Asociación de padres y protectores de niños con discapacidad Compañía Sur Cordobesa. APAPNIDIC SUR.

En relación con las obras y mejoras llevadas a cabo en las infraestructuras de nuestras instalaciones durante el año 2022 se han invertido 3.763.660 €, destacamos las siguientes:



<b>CARRAOVEJAS</b>		<b>248.700 €</b>
<b>OBRAS</b>	Actuaciones en nave de fermentación:	
	- Perfiles terrenos parcelas viñedo	25.200 €
	- Revestimiento en paredes (color negro)	20.500 €
	Pavimento rampa acceso a huerto	10.000 €
	Murete de piedra cierre finca Cuesta de las Liebres	34.400 €
	2ª Ampliación luminarias led en zona embotellado	4.000 €
	Cargadores eléctricos (i / acometida realizada por nosotros)	10.000 €
	Recuperación murete piedra Camino Carraovejas (con personal bodega)	
	Actuación filtraciones vestuarios	22.800 €
	Cámara de uva 1 y cuartos auxiliares (5% restante)	26.300 €
	Actuaciones paisajísticas	43.000 €
	Finalizar cámara de uva 1 y cuartos auxiliares (12% aprox.)	50.000 €

<b>OSSIAN</b>		<b>40.000 €</b>
<b>OBRAS</b>	Proyecto básico arquitectos	40.000 €

<b>VIÑA MEÍN</b>		<b>2.562.960 €</b>
<b>OBRAS</b>	Fase 1: Rehabilitación edificio de elaboración	2.520.000 €
	Otras actuaciones:	
	- Arreglo camino Osebre	11.900 €
	- Acondicionamiento viajes	8.800 €
	- Impermeabilización muro edificio logística	7.660 €
- Varios: arreglo emparrado, arreglo toldo, bases filtros, bases compresores, actuación cuadro logística,...)	14.600 €	

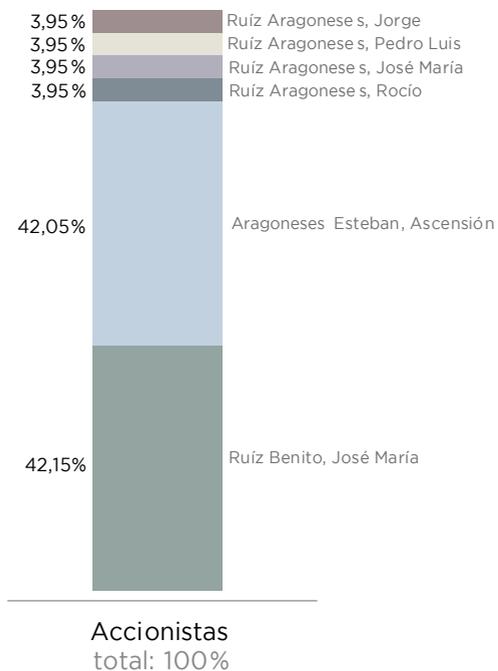
<b>ALTO LA HUESERA</b>		<b>880.000 €</b>
<b>OBRAS</b>	Reforma bodega Fase 2: acabar edificios producción	200.000 €
	Reforma bodega Fase 3: fachadas edificios, oficinas y vestuarios (aprox. 40%)	680.000 €

<b>MILSETENTAYSEIS</b>		<b>32.000 €</b>
<b>OBRAS</b>	Reforma vivienda Fuentenebro para aperos de viñedo	32.000 €



## SOBRE ESTA MEMORIA

El grupo Alma Carraovejas nace con el propósito de aunar la misma filosofía de trabajo a todas sus sociedades dependientes. Sus entidades y correspondientes accionistas son:

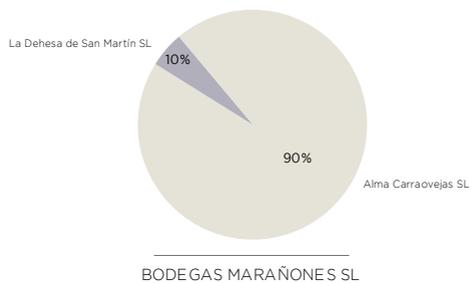
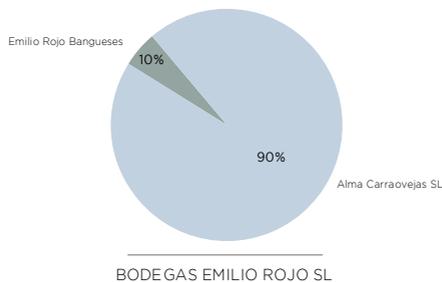




La sociedad Alma Carraovejas S.L. es la sociedad dominante de un grupo de sociedades constituidas por:

- Pago de Carraovejas, S.L.U. : 100% Propiedad de Alma Carraovejas, S.L.<sup>7</sup>.
- Singular Vineyard Wines, S.L.U: 100% Propiedad de Alma Carraovejas, S.L
- Ossian Vides y Vinos, S.L.U: 100% Propiedad de Alma Carraovejas, S.L
- Hoyada de los Lobos, S.L.U. (Milsetentayseis): 100% Propiedad de Alma Carraovejas, S.L
- Gastronomy & Dreams Investments, S.L.U.: 100% Propiedad de Alma Carraovejas, S.L
- Viña Meín, S.L.U. : 100% Propiedad de Alma Carraovejas, S.L
- Alto de la Huesera S.L.U. : 100% Propiedad de Alma Carraovejas, S.L
- Alma Carraovejas Distribución S.L.U. : 100% Propiedad de Alma Carraovejas, S.L
- Bodegas Emilio Rojo S.L.: composición de accionariado.

<sup>7</sup> Incluye restaurante Ambivium.



Las sociedades Singular Vineyard Wines y Gastronomy and Dreams Investments S.L.U. no cuentan con plantilla, por lo que no se incluye información relativa a estas en el presente documento.

Alma Carraovejas sigue dando respuesta a los retos de transparencia, integridad y sostenibilidad, entendida esta última en una quintuple vertiente: económica, de gobernanza, de gestión del talento, ambiental y social.

Alma Carraovejas mantiene su compromiso de Responsabilidad Social Empresarial al menos en tres elementos esenciales. En primer lugar, su integración en la estrategia y procesos de la organización. En segundo lugar, el impulso del diálogo y el conocimiento de las expectativas de los grupos de interés. Por último, el fomento de la transparencia y la comunicación.

Elaboramos y publicamos nuestra memoria de sostenibilidad anualmente, siendo esta nuestra cuarta memoria que engloba a Alma Carraovejas. Esta edición, a diferencia de la última publicación (memoria de sostenibilidad de 2021, que fue reportada en la opción esencial), se ha elaborado en referencia a los estándares GRI (Global Reporting Initiative), opción referencial.

Cubre el periodo de enero a diciembre de 2022. Todos sus indicadores han sido calculados en ese periodo excepto los datos económicos-financieros publicados por vías públicas y los reportados en este informe, dichos valores son los calculados en el periodo del 1 de noviembre de 2021 al 31 de octubre de 2022.

La Fundación Cultura Líquida tiene su propio informe de Responsabilidad Social, por lo que sus datos no entran en el alcance de esta memoria.

Este documento ha sido verificado externamente en su conjunto por la entidad certificadora OCAcert, empresa completamente independiente a Alma Carraovejas. La decisión de verificar este informe parte de la alta dirección de Alma Carraovejas, con la intención de garantizar la veracidad de los datos a los grupos de interés.

Si desea obtener información adicional relacionada con esta memoria puede contactar

con Alma Carraovejas a través del correo electrónico: [silviatelez@almacarraovejas.com](mailto:silviatelez@almacarraovejas.com)

Este informe se elabora bajo los principios descritos en el GR11:

- **Precisión:** la información es correcta y suficientemente detallada como para permitir realizar una evaluación de impactos de la organización.
- **Equilibrio:** la información se presenta sin sesgo y se representan los impactos negativos y positivos de la organización.
- **Claridad:** la información se presenta de una forma accesible y comprensible.
- **Comparabilidad:** se presentan datos suficientes para hacer el análisis de los cambios que se han producido en los impactos de la organización con el tiempo.
- **Exhaustividad:** se presenta información suficiente para poder evaluar los impactos de la organización durante el periodo objeto del informe.
- **Contexto de sostenibilidad:** la información sobre los impactos se presenta en el contexto más amplio de desarrollo sostenible.
- **Puntualidad:** el reporte se hace con una programación periódica y se pone a disposición del público a tiempo para que los usuarios tomen decisiones.
- **Verificación:** la información ha sido recolectada, registrada, compilada y analizada de tal forma que pueda examinarse para determinar su calidad.

## IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS MATERIALES Y SU COBERTURA

El proceso seguido por Alma Carraovejas para la identificación de sus aspectos materiales parte de los principios para la definición del contenido del informe: participación de los grupos de interés, contexto de sostenibilidad, materialidad y exhaustividad. El proceso consta de cuatro pasos:

**1) Identificación de contenidos:** Tomando como referencia GRI.

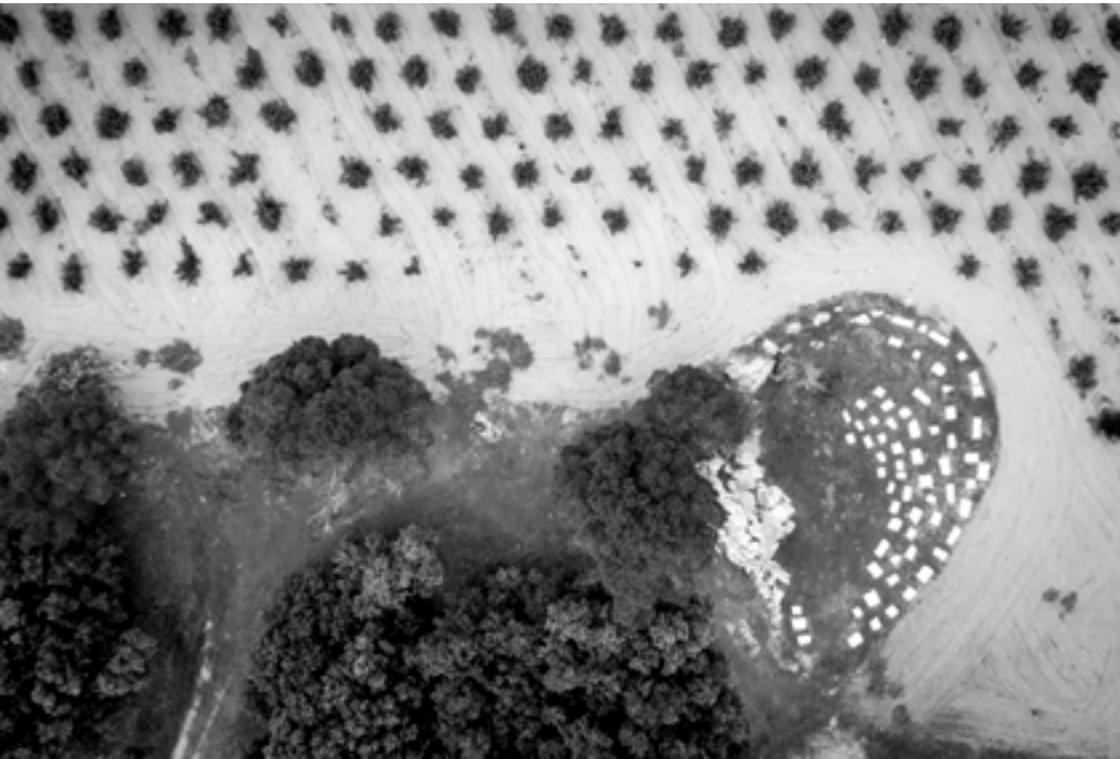
**2) Priorización:** Valoración de los impactos económicos, sociales y ambientales (según su probabilidad y sus consecuencias), así como de la influencia que éstos tengan en las valoraciones y decisiones de los grupos de interés. A continuación, se genera una matriz de materialidad, que enfrenta el impacto con la influencia en los grupos de interés. Finalmente, se dibuja una curva por encima de la cual los temas se consideran materiales para la organización.

**3) Validación:** Se determinan los contenidos concretos a incluir en la memoria. El listado definitivo de aspectos materiales es aprobado por la Dirección de Alma Carraovejas.

**4) Revisión:** Alma Carraovejas se compromete a realizar la revisión del presente documento, una vez éste haya sido publicado. Las conclusiones extraídas de esta revisión servirán como base para la identificación de nuevos posibles aspectos materiales en el siguiente ejercicio de reporte.

Este análisis se realizó por primera vez en 2016, y ha sido revisado por la Directora de RSE, no identificándose ningún cambio que afecte a los resultados. Para el reporte de la memoria de 2023, el análisis de la matriz de materialidad se hará siguiendo el estándar sectorial GRI 13: Agricultura, acuicultura y pesca.

Aplicando este proceso, Alma Carraovejas identifica como sus aspectos materiales los siguientes:



<b>ASPECTOS MATERIALES</b>	<b>EN EL INFORME</b>
<b>Desempeño económico</b>	
Desempeño económico (201)	Nuestros resultados
Presencia en el mercado (202)	Nuestros resultados
Impactos económicos indirectos (203)	Entorno local
Prácticas de adquisición (204)	Nuestros proveedores
Competencia desleal (206)	Nuestros grupos de interés
<b>Desempeño ambiental</b>	
Materiales (301)	Nuestro entorno: consumo de materias primas
Energía (302)	Nuestro entorno: consumo de energía
Agua (303)	Nuestro entorno: consumo de agua
Biodiversidad (304)	Nuestro entorno: biodiversidad
Emissiones (305)	Nuestro entorno: cambio climático
Vertidos y residuos (306)	Nuestro entorno: gestión de residuos
Cumplimiento legal ambiental (307)	Sistemas de gestión: ISO 14001
Evaluación ambiental de proveedores (308)	Sistemas de gestión: ISO 14001
<b>Desempeño social</b>	
Empleo (401)	Nuestro equipo
Relaciones trabajador-empresa (402)	Nuestro equipo
Salud y seguridad en el trabajo (403)	Nuestro equipo
Formación y desarrollo (404)	Nuestro equipo
Diversidad e igualdad de oportunidades (405)	Nuestro equipo
Comunidades locales (413)	Comunidad local
Salud y seguridad de los clientes (416)	Nuestro entorno social
Marketing y etiquetado (417)	Nuestras bodegas
Privacidad del cliente (418)	Nuestro entorno social
Cumplimiento legal socioeconómico (419)	Nuestro entorno social

## ÍNDICE DE LOS CONTENIDOS GRI

CONTENIDOS GENERALES		
Código	Tema	Página
2-1	Detalle de la organización: -Nombre de la organización -Ubicación de la sede -Ubicación de las operaciones -Propiedad y forma jurídica	29 31 109
2-2	Entidades incluidas en la presentación de informes de sostenibilidad. -Entidades incluidas -Estados financieros auditados -Explicación enfoque de la consolidación de la información	54 109
2-3	-Periodo objeto del informe y la frecuencia -Ciclo de la elaboración de informes -Fecha de publicación del informe -Punto de contacto para preguntas sobre el informe	112
2-4	-Re expresión de la información	112
2-5	-Verificación externa	112
2-6	-Actividades -Marcas, productos y servicios -Mercados servidos -Tamaño de la organización -Cadena de suministro -Cambios significativos en la organización y su cadena de suministro	5 29 31 51 105 108
2-7	Información sobre empleados y otros trabajadores -Empleados totales -Número de empleados desagregados por género y región: empleados fijos, temporales, por horas no garantizadas, tiempo completo y tiempo parcial.  <small>*Se excluye la desagregación de empleados a tiempo completo y parcial por aplicar metodología de la evaluación ley 11/2018</small>	
2-9	Estructura de gobernanza -Descripción de la estructura -Enumeración de los comités de órgano de gobierno -Descripción de la composición del máximo órgano de gobierno y sus comités	18
2-10	Designación y la selección del máximo órgano de gobierno	18
2-11	Delegación de la responsabilidad de gestión de los impactos	18
2-12	-Descripción de la función que desempeña el máximo órgano de gobierno y altos ejecutivos. -Descripción de la función que desempeña el máximo órgano de gobierno en la supervisión de la debida diligencia	18 20
2-13	Delegación de la responsabilidad de gestión de los impactos	18
2-14	Función del máximo órgano de gobierno en la presentación de los informes de sostenibilidad	19
2-15	Conflictos de interés	1
2-16	Comunicación de inquietudes críticas	1
2-17	Conocimiento colectivo del máximo órgano de gobierno	76
2-18	Evaluación del desempeño del máximo órgano de gobierno	76
2-19	Políticas de remuneración	74

Código	Tema	Página
2-22	Declaración de altos ejecutivos responsables de la toma de decisiones	1
2-23-a-i	Iniciativas externas	104
2-24	Incorporación de los compromisos y políticas	9
2-25	Procesos para remediar los impactos negativos	9
2-26	Mecanismos para solicitar asesoramiento y plantear inquietudes	74
2-27	Cumplimiento de la legislación y las normativas	9 104
2-28	Afiliación a asociaciones	104
2-29	-Identificación y selección de grupos de interés -Enfoque para la participación de los grupos de interés Temas y preocupaciones clave mencionados	55
2-30	Acuerdos de negociación colectiva	63
2-4	Re expresión de la información	
2-3	-Periodo objeto del informe -Ciclo de elaboración de informes -Punto de contacto para preguntas sobre el informe	
2-5	Verificación externa	
<b>GRI 3: Temas materiales</b>		
3-1	Proceso de determinación de los temas materiales -Identificación de los impactos -Vinculación con los GI de la identificación de los temas materiales	113
3-2	-Lista de temas materiales -Cambios en la elaboración de informes	113
3-3	Gestión de los temas materiales	1 18 113
<b>DESEMPEÑO ECONÓMICO</b>		
<b>GRI 201: Desempeño económico (2016)</b>		
201-1	Valor económico directo generado, distribuido retenido	51
201-4	Asistencia financiera recibida por el gobierno	
<b>GRI 202: Presencia en el mercado laboral (2016)</b>		
202-1	Ratio del salario de categoría inicial estándar por sexo frente al salario mínimo local	71
<b>GRI 203: Impactos económicos indirectos (2016)</b>		
203-1	Inversiones en infraestructura y servicios apoyados	108

Código	Tema	Página
<b>GRI 204: Prácticas de adquisición (2016)</b>		
204-1	Proporción de gasto en proveedores locales	105
<b>GRI 206: Competencia desleal (2016)</b>		
206-1	Acciones jurídicas relacionadas con la competencia desleal y las prácticas monopólicas y contra la libre competencia	58
<b>DESEMPEÑO AMBIENTAL</b>		
<b>GRI 301: Materias primas y auxiliares (2016)</b>		
301-1	Materiales utilizados por peso o volumen	84
301-2	Insumos reciclados	84
301-3	Productos reutilizados y materiales de envasado	84
<b>GRI 302: Energía (2016)</b>		
302-1	Consumo energético dentro de la organización	86
<b>GRI 303: Agua y efluentes (2018)</b>		
303-1	Interacción con el agua como recurso compartido	91
303-2	Gestión de los impactos relacionados con los vertidos de agua	91
303-3	Extracción de agua	91
303-4	Vertido de agua	91
303-5	Consumo de agua	91
<b>GRI 304: Biodiversidad (2016)</b>		
304-1	Centros de operaciones propiedad, arrendados o gestionados ubicados dentro de o junto a áreas protegidas o zonas de gran valor para la diversidad fuera de áreas protegidas	103
<b>GRI 305: Emisiones (2016)</b>		
305-1	Emisiones directas de GEI (alcance 1)	94
305-2	Emisiones indirectas de GEI al generar energía (alcance 2)	94
305-3	Otras emisiones indirectas de GEI (alcance 3)	94
305-5	Reducción de las emisiones de GEI	
<b>GRI 306: Vertidos y residuos (2016)</b>		
306-1	Vertido de aguas en función de su calidad y destino	92
306-2	Residuos por tipo y método de eliminación	92
<b>GRI 307: Cumplimiento legal ambiental (2016)</b>		
307-1	Incumplimiento de la legislación y normativa ambiental	9

Código	Tema	Página
<b>GRI 308: Evaluación ambiental de proveedores (2016)</b>		
308-1	Nuevos proveedores que han pasado filtros de evaluación y selección de acuerdo con criterios ambientales	105
<b>DESEMPEÑO SOCIAL</b>		
<b>GRI 401: Empleo (2016)</b>		
401-1	Nuevas contrataciones de empleados y rotación de personal	69 70
401-2	Beneficios para los empleados a tiempo completo que no se dan a los empleados a tiempo parcial o temporales	74
401-3	Permiso parental	72
<b>GRI 402: Relaciones trabajador-empresa (2016)</b>		
402-1	Plazos de avisos mínimos sobre cambios operacionales	74
<b>GRI 403: Salud y seguridad en el trabajo (2018)</b>		
403-9	Lesiones por accidente laboral	81
403-10	Dolencias y enfermedades profesionales	81
<b>GRI 404: Formación y desarrollo (2016)</b>		
404-1	Media de horas de formación al año por empleado	
<b>GRI 405: Diversidad e igualdad de oportunidades (2016)</b>		
405-1	Diversidad en órganos de gobierno y empleados	18 64 68
405-2	Ratio del salario base y de la remuneración de mujeres frente a hombres	79
<b>GRI 413: Comunidades locales (2016)</b>		
413-2	Operaciones con impactos negativos significativos (reales y potenciales) en las comunidades locales	107
<b>GRI 416: Salud y seguridad de los clientes (2016)</b>		
416-2	Casos de incumplimiento relativos a impactos en la salud o seguridad de las categorías de productos o servicios	104
<b>GRI 417: Marketing y etiquetado (2016)</b>		
417-1	Requerimientos para la información y el etiquetado de productos y servicios	24
417-2	Casos de incumplimiento relativos a impactos en la salud o seguridad de las categorías de productos o servicios	24
417-3	Casos de incumplimiento relacionados con comunicaciones de marketing	24
<b>GRI 418: Privacidad del cliente (2016)</b>		
418-1	Reclamaciones fundamentadas relativas a violaciones de la privacidad del cliente y pérdida de datos del cliente	
<b>GRI 419: Cumplimiento legal socioeconómico (2016)</b>		
419-1	Incumplimiento de las leyes y normativas en los ámbitos social y económico	58





ALMA CARRAOVEJAS