



MEMORIA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL

ALMA CARRAOVEJAS
2023



ÍNDICE

01 NUESTRO COMPROMISO	49 I+D+i
06 ALMA CARRAOVEJAS	54 NUESTRO EQUIPO
07 Nuestra historia	58 Permiso parental
09 Nuestra filosofía	60 Un gran lugar para trabajar
09 Cultura y valores	62 Formación y desarrollo
10 Los sistemas de gestión	63 Igualdad y diversidad
14 Nuestro compromiso con los ODS	66 Seguridad y salud
19 Nuestro día a día	68 NUESTRO ENTORNO
20 Estructura de gobierno y toma de decisiones	68 Nuestro entorno natural
22 Riesgos y oportunidades	69 Consumo de materias primas
24 Nuestras bodegas	72 Consumo de energía
24 Marañones	78 Consumo de agua
24 Aiurri	79 Gestión de residuos
24 Viña Meín - Emilio Rojo	82 Cambio climático
25 Milsetentayseis	92 Biodiversidad
25 Ossian Vides y Vinos	94 Nuestro entorno social
26 Pago de Carraovejas	95 Nuestros proveedores
28 Nuestras distribuidoras	98 Comunidad local
28 Singular VW	100 SOBRE ESTA MEMORIA
29 Alma Carraovejas Distribución	104 Identificación de aspectos materiales y su cobertura
30 Nuestra fundación, Fundación Cultura	108 Índice de contenidos GRI
32 Nuestro restaurante, Ambivium	
34 Nuestros resultados	
35 Pago de Carraovejas	
36 Ossian Vides y Vinos	
37 Viña Meín - Emilio Rojo	
38 Milsetentayseis	
38 Marañones	
39 Singular VW	
46 Nuestros grupos de interés	



El año 2023 suponía una gran incógnita para todos tras lo vivido entre 2020 y 2021.

El 2022 fue el año de salida de la pandemia y el impulso del mercado ante la reapertura de las barreras establecidas fue un gran impacto en la economía y la confianza del mercado. Lo que no estaba claro era cuál sería la actitud de la sociedad ante el año de continuidad en la llamada "vuelta a la normalidad".

El inicio de año no podía ser mejor. Comenzábamos el año como habíamos terminado el 2022, con nuevos reconocimientos ante el trabajo de todo el equipo en los diferentes proyectos.

En enero, Pago de Carraovejas 2020, recibía el galardón al "Mejor vino tinto 2020" y el "Gran premio AEPV", al ser el vino más votado por la Asociación Española de la Prensa especializada del Vino, quien otorgaba ambos premios.

Febrero nos dejaba una gran noticia y el resultado es un esfuerzo mayúsculo del equipo de Ambivium. Tras un 2022 en que el equipo se quedó a las puertas de conseguir la deseada Copa Jerez, esta vez sí conseguían Cristóbal Muñoz y Laura Rodríguez ganar la X Final Nacional de Copa Jerez. Gracias también al respaldo y trabajo de todo el equipo de Ambivium, lo cual nos llevaría a competir en la final internacional que se celebraría en octubre del mismo año.

Enero nos dejó también el galardón conseguido por Enrique Gonzalo al ganar el XX Concurso Gastronómico Nacional de la Trufa de Soria. El año no podía empezar de mejor manera.

Febrero fue testigo del ya tradicional viaje de

Alma, un espacio común de crecimiento personal y profesional para todas las personas que forman parte del equipo y un momento inmejorable para estrechar las relaciones y disfrutar entre todos nosotros. Luis Piedrahita, Leiva, el Circo del Sol, Ternua y otras muchas sorpresas, siempre entorno al vino y la gastronomía conformaron un nuevo viaje inolvidable para todos nosotros.

Febrero continuaba con nuevos reconocimientos y llegaba el segundo sol Repsol para Ambivium, reflejo del gran trabajo del equipo y el compromiso por seguir mejorando la propuesta gastronómica de Ambivium.

Y Verema entregaba en Valencia el premio a la bodega con mejor trayectoria a Pago de Carraovejas.

El mes de marzo dio inicio a la primavera y por lo tanto a la llegada de la felicitación anual de Alma para todos nuestros clientes y colaboradores. Esta vez el inicio de ciclo venía acompañado de la obra "Mujer Primavera" del autor gallego Jorge Alonso, así como una maravillosa caja con los vinos representativos de cada proyecto con un trabajo centrado en los valores y las personas relacionadas con cada uno de ellos.

Marzo traía también el reconocimiento al trabajo y compromiso por la sostenibilidad consiguiendo el sello Sustainable Wineries for Climate Protection (SWfCP), para Ossian, ampliando el alcance del compromiso sostenible con todo lo que implica a nuevos proyectos de Alma Carraovejas, liderado siempre desde los valores y propósito de la compañía y el empuje del equipo de sostenibilidad para guiar la buena voluntad y convencimiento de cada uno



ALMA CARRAOVEJAS 2023

de los equipos en los retos establecidos en dicha materia. Implicados también en nuestro compromiso social y de gobierno, en marzo, junto con UNIR y San Telmo Business School, ofrecimos la ponencia entorno al caso de Alma Carraovejas, en una jornada excepcional sobre la sostenibilidad y la excelencia en el vino.

Marzo fue testigo también del día del árbol con los compañeros de Pago de Carraovejas, donde se plantaron nuevamente una importante remesa de árboles frutales con el nombre y apellidos de algunos de los compañeros y sus hijos. Tratando, por un lado, de ampliar la biodiversidad dentro de la finca y por otro lado, apostando por nuevas acciones en busca de la compensación de la huella de carbono, y ofreciendo tributo a la vez a los compañeros de Alma y sus hijos como parte inherente del proyecto. Ya dice el proverbio que "una sociedad solo avanza bien cuando sus miembros son capaces de plantar árboles que saben que nunca les darán sombra".

La llegada de la primavera seguía atrayendo nuevos reconocimientos. En este caso, nuestro Cuesta de las Liebres 2018 conseguía la máxima puntuación, 99 puntos, en la 38 edición de los premios Guía Vino Gourmets.

Tomamos a su vez la importante decisión de unificar nuestras redes sociales bajo el perfil de Alma Carraovejas con la intención de mostrar una imagen única para potenciar el branding del proyecto, pero respetando y protegiendo profundamente la esencia de cada uno de los proyectos que conforman Alma Carraovejas.

En abril pudimos ver terminada la primera fase de recuperación del muro perimetral que protegía históricamente la finca de Carraovejas. Un trabajo del propio equipo de Alma que ofrecerá cobijo a nuevas especies que engrasarán la mayor biodiversidad de nuestro ecosistema y por tanto de nuestros vinos. Pero además es un acto de respeto histórico a la evolución del proyecto y el cuidado y la armonía estética de la finca con diferentes trabajos de agroforestería en el entorno.

En mayo se realizó una nueva convocatoria del pulsómetro en Alma a través de Dathum. Y pudimos mejorar un año más los registros de participación de los compañeros y poder medir el impacto de las acciones correctoras aplicadas después de los resultados del año anterior. Es un orgullo ver cómo el compromiso del equipo sigue creciendo y mejorando, y a la vez este sistema permite detectar áreas de mejora con los compañeros para aumentar las motivaciones y adaptarnos a las expectativas, retos y deseos de ambas partes; organización y personas. Este año 2023, además, nos dio la posibilidad de participar en el proyecto RETINA, a través de Vitartis, y poder conseguir mayores datos del sector, que nos permitan una mejor comparativa respecto a otras organizaciones para así seguir mejorando en nuestro día a día.

Mayo trajo también jornadas de trabajo duro, complementando el gran trabajo habitual del equipo comercial, a través de catas con algunos de nuestros mejores clientes finales y de hostelería en Madrid y Barcelona, con la cata de añadas verticales y presentación del proyecto de Milsetentayseis en sus primeros años de vida.

La primavera trajo también la salida al mercado de alguno de nuestros vinos más emblemáticos: Milsetentayseis 2020, La Peña 2021 o Capitel 2020.

Por primera vez celebramos San Isidro en la finca de Marañones, celebrando nuestro patrón un año más en una jornada de convivencia y aprendizaje profundo del proyecto de Marañones para todos los compañeros. Una jornada inolvidable y un broche inmejorable a la última celebración conjunta de San Isidro, pues son fechas ya de riesgo por la aplicación de tratamientos en algunos de los proyectos, lo cual complica la posible celebración futura y la reunión de todos los compañeros. De ahí que nuestra celebración pase a dividirse en dos momentos importantes del año. En el entorno del inicio de ciclo y la llegada de la primavera, haciéndolo coincidir con el viaje de Alma, y después de vendimia, cercano al

final de año con el fin de celebrar uno de los momentos más determinantes de nuestra actividad. En junio, la publicación Akatavino otorgaba 100 puntos a Emilio Rojo 2019.

Y continuábamos con los reconocimientos al incluir a Ambivium entre los 30 mejores nuevos restaurantes de Europa la prestigiosa publicación OAD.

Junio trae en los últimos años, y fruto de nuestra colaboración con el Real Valladolid Club de Fútbol, el deseado partido de fútbol en el Estadio José Zorrilla de los miembros y familiares de Alma. Celebramos así una nueva jornada 4 de encuentro entre todos nosotros. Y ligado a otras muchas acciones, especialmente a los más pequeños de nuestras familias y en Peñafiel y Valladolid, con el fin de potenciar el deporte desde el fútbol base y atraerlo al entorno rural, ofreciendo valores y oportunidades de desarrollo a los más pequeños y apoyando uno de los proyectos más ambiciosos de la provincia y la comunidad, buscando el desarrollo deportivo, pero también económico y social de la zona.

En Málaga tuvimos la ocasión de clausurar el curso académico y la cena de gala de Les Roches, una de las más prestigiosas escuelas de hospitality del mundo, y uniendo grandes marcas entorno al sector del lujo, entendido desde la cultura y la sensibilidad.

Michelin premiaría la foto más creativa al proyecto de Ambivium. Y Cuesta de las Liebres 2018 obtendría 97 puntos en la Guía Peñín.

En agosto iniciamos el proyecto DELTA, con Vitartis, poniendo el foco en la reducción del consumo de agua, como uno de los retos y objetivos prioritarios en nuestra lucha por ser más sostenibles y eficientes.

Agosto nos traía, además, la nueva imagen gráfica de Aiurri con sus etiquetas y packaging, preparado para su salida al mercado, tras la necesaria crianza en botella, en el próximo abril de 2024.

En nuestro compromiso sostenible, en septiembre continuaba el proyecto de reutilización de restos de poda con la intención de transformar y aprovechar la celulosa para elaborar papel o cartón reciclado, que podríamos integrar nuevamente en la vida del producto. Es el innovador proyecto VINEBOX, centrado en objetivos de economía circular.

Septiembre también nos trajo el arranque de las inscripciones del programa de dirección de bodegas del IE, del que asumimos la dirección académica del mismo a través de la Fundación Cultura Líquida, y en nuestro afán de aportar a la sociedad y desde nuestro gobierno corporativo un mayor y mejor desarrollo del sector vitivinícola y su gestión.

La llegada del otoño siempre supone la salida al mercado de muchas de nuestras referencias más ilustres: Pago de Carraovejas 2021, Mein 2022, O Gran Mein Castes Brancas 2021, O Gran Mein tinto 2020 o Emilio Rojo 2020.

Entre la labor comercial diaria destaca La Gran Cata de El Catador, nuestro importador en República Dominicana, o nuestra presencia por primera vez en Prowein China, o la de Quintaluna en la entrega de la gala de las estrellas Michelin en Shanghai. Uno de los grandes retos de futuro es seguir creciendo en exportación y posicionar nuestros vinos de la mejor manera posible en el mundo.

Anejón y Milsetentayseis aparecen en octubre en el listado del crítico Tim Atkin entre los 100 mejores vinos de la Ribera del Duero.

En octubre se celebra el Congreso de Empresa Familiar en Bilbao, con el papel de las personas como columna vertebral, y Alma Carraovejas es la elegida para representar a Empresa familiar de Castilla y León en dicha materia, a través de videos corporativos explicando nuestra filosofía en una de las mesas redondas del Congreso.

También en el deseo de estrechar relaciones y lazos, tenemos la oportunidad de colaborar con el Basque Culinary Center, una de las más

prestigiosas escuelas de gastronomía en Europa, a través de formaciones con nuestros vinos de Alma Carraovejas, Ambivium o la Fundación Cultura Líquida.

En octubre fue imposible revalidar la victoria en Copa Jerez a nivel internacional, como habíamos hecho meses atrás en la competición nacional. Pero conseguimos, orgullosos, representar a nuestro país y el reconocimiento al mejor postre en la Final Internacional de Copa Jerez.

Ambivium aún guardaría tres importantes reconocimientos antes de cerrar el año. El premio al mejor restaurante de Castilla y León en los Premios La Posada de El Mundo, la "Mejor propuesta de restaurante en bodega", en los reconocidos International Wine Awards y el premio a "mejor restaurante del año" para la Guía Gourmets.

El año no acabaría ahí, pues a las importantes inversiones de creación y mejora en bodegas, la reforma de Viña Mein llegaría a la final de los prestigiosos premios Mapei como arquitectura sostenible. Iniciamos las obras para el proyecto de Ossian tras finalizar las vendimias y finalizamos las obras de Aiurri, a falta aún de ejecutar la zona social. Un claro ejemplo en todos los casos de inversión en el desarrollo rural, generación de riqueza y creación de empleo, desde valores como la sostenibilidad o el respeto por la identidad histórica y cultural de cada uno de los proyectos.

Y en ese fin de año y desde el compromiso social y de gestión y liderazgo en valores, diciembre trajo consigo la certificación SWfCP para Viña Mein-Emilio Rojo y Milsetentayseis. Y Pago de Carraovejas renovó la máxima categoría de la certificación con la categoría Plus.

El año cerró también con el reconocimiento a la trayectoria a José María Ruiz, como fundador de Pago de Carraovejas y Restaurante José María, por la Guía Gourmets.

Sin duda un gran año para Alma Carraovejas que vio reconocidas por un motivo u otro prác-

ticamente todos sus proyectos. Y seguimos viviendo el reto de afrontar el crecimiento de la compañía cuidando al máximo la cultura, la visión y las personas con el fin de proteger su esencia.

Y cuyo reto se ve planteado ante el cuidado, la definición y la protección de esa esencia en trabajos concretos para el 2024, especialmente centrados en el trabajo de los valores de Alma.

El desarrollo del concepto de las "3Cs" para la gestión de personas y una nueva estructura que permita diferenciar la visión estratégica de la gestión, con el nombramiento de Paulo Cardoso como director general. Con el fin de mejorar la gestión, ser más eficientes y llevar a cabo la estrategia marcada y diseñada por el CEO, manteniendo la visión de mejora constante e infinita de los proyectos actuales y buscando nuevas oportunidades en otros proyectos singulares que puedan pasar a ser parte de Alma Carraovejas.

Siempre con la cabeza en las nubes, sin perder la visión de largo plazo necesaria en los proyectos de Alma, pero con los pies en la tierra, cuidando especialmente la tensión financiera y la salud económica de una compañía con un gran crecimiento concentrado en los últimos años y proyectos de largos periodos de madurez. Destacando la inflación galopante de los últimos meses del año y la apuesta por aumentar y mejorar las condiciones salariales del equipo para no perder poder adquisitivo, así como la inversión constante en estructura necesaria para el futuro de los proyectos venideros. Todo ello ha supuesto un incremento de los costes cercano al 13%, mucho mayor que el crecimiento de ventas.

Un panorama que nos hace sentir orgullosos, pero también nos obliga a ser muy precisos en la gestión y estructura financiera, para que permita a la compañía hacer frente a los retos de los proyectos actuales desde su esencia, desde sus valores, pero también a la posibilidad de poder seguir afrontando grandes oportunidades que están presentes en el mercado.

¡A POR EL 2024!

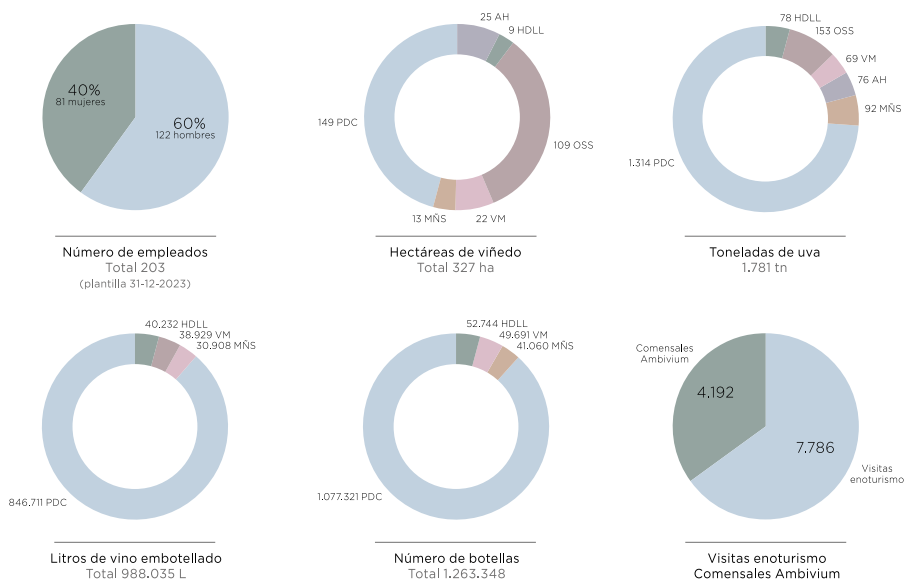
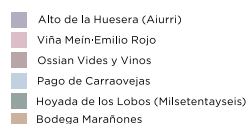
Pedro Ruiz Aragonese
CEO Alma Carraovejas





“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.”

PRINCIPALES CIFRAS 2023



*OSS Por decision técnica se embotelló un año después.

PRINCIPALES LOGROS 2023:

Hitos y reconocimientos año 2023.pptx

- El vino Pago de Carraovejas 2020: obtiene los premios “Mejor vino tinto 2020” y “Gran Premio AEPEV” para la AEPEV en enero 2023.
- El equipo de Ambivium gana la X final nacional de la Copa Xerez (enero 2023).
- Ambivium gana el XX Concurso Gastronómico Nacional de la Trufa de Soria.
- Ambivium logra obtener Dos Soles Repsol en febrero 2023.
- Pago de Carraovejas es elegida ‘Bodega con mejor trayectoria histórica’ en los premios Verema en febrero 2023.
- Ossian consigue y Pago de Carraovejas revalida el sello SWFCP, otorgado por la FEV, para las bodegas sostenibles en lucha contra el Cambio Climático en marzo de 2023.
- Ambivium ‘Top 30’ Restaurantes OAD. Ambivium entra en el top 30 nuevos mejores restaurantes europeos de la guía Opinionated About Dining (OAD) de 2023.
- Ambivium gana la ‘Foto más creativa de la Guía Michelin’ en junio de 2023.
- Ambivium renueva su Estrella Michelin y renueva su Estrella Verde Michelin (diciembre 2023).
- Pedro Ruiz lanza como director académico el Programa de Dirección de Empresas Vitivinícolas junto a IE y con el apoyo de la Fundación Cultura Líquida (octubre 2023).
- Alma Carraovejas es elegida como representante de Castilla y León en el XXVI Congreso Nacional de la Empresa Familiar celebrado en Bilbao (octubre 2023).
- Ambivium obtiene el premio al Mejor Postre en la final internacional de la Copa Xerez.
- Ambivium consigue el premio “Mejor restaurante del año” en La Posada de El Mundo de Castilla y León (noviembre 2023).
- Ambivium logra “Mejor propuesta de restaurante en bodega” en los premios IWC Awards 2023 (noviembre 2023).
- La reforma de la bodega de Viña Mein consigue llegar a la final de los Premios Mapei de Arquitectura Sostenible.
- Viña Mein - Emilio Rojo y Milsetentayseis obtienen el sello SWFCP de la FEV.
- Cuesta de las Liebres 97 Puntos Guía Peñín.

- Lanzamiento de la nueva imagen de Aiuurri.
- Cuesta de las Liebres 2018, ‘Mejor Vino Tinto del Año’ para Akativino (diciembre 2023).
- Emilio Rojo 2019, primer vino blanco en obtener 100 puntos y ‘Mejor Vino Blanco de España 2023’ por Akativino (diciembre 2023).
- El Anejón 2019 y Milsetentayseis Tinto 2020 (96 puntos) entre los 100 Mejores Vinos de la Ribera del Duero para Tim Atkin.
- Ambivium obtiene el premio al Mejor Restaurante para Gourmets.

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

En el origen de esta filosofía y esta manera de trabajar se encuentra **Pago de Carraovejas**. Este proyecto nació en 1987 en Peñafiel, en una de las zonas actualmente más apreciadas de la Ribera

del Duero y suma ya más de 30 años de trayectoria siempre en la búsqueda de la mejora continua y poniendo como compromiso superior el cuidado del equipo y el entorno, y la calidad de sus vinos.

Alma Carraovejas, 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 FILOSOFÍA

"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 para proveedores** 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 tec-

nologías. 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.

Quíntuple cuenta de resultados: en Alma Carraovejas adaptamos la cultura de RSC en una estrategia donde se buscan resultados en cinco vertientes: personas, gobierno ético, sociedad, medio ambiente y crecimiento económico.

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. Investigamos, innovamos y transformamos 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, definirán nuestra forma de actuar en cualquier escenario y ante cualquier situación, generando confianza en todas nuestras relaciones.

Como indicamos en nuestra **Política de Calidad, Medio Ambiente y RSC**, para cumplir con todo lo indicado nos comprometemos a:

- La gestión de la calidad, medio ambiente, responsabilidad social y conciliación, como prin-

cipios básicos de la empresa, estableciendo y desarrollando un Sistema de Gestión que se fundamenta en las Normas UNE-EN-ISO 9001, UNE- EN ISO 14001, SGE21, Modelo EFR (1000-2).

- Cumplimiento con la obligación de producir nuestros productos de una manera segura y legal.

- Empeño en satisfacer y mejorar las expectativas de nuestros clientes, mediante el cumplimiento tanto de los requisitos establecidos por ellos, como de los propios requisitos del vino y su Denominación de Origen, entre los que se encuentran los legales y reglamentarios, y los internos del Sistema de Gestión Integrado.

- Compromiso de prevenir la contaminación del medio ambiente y la protección del entorno en aras de conseguir un desarrollo sostenible.

- Compromiso ético y transparencia en nuestro comportamiento empresarial.

- Compromiso de cuidar y respetar los Derechos Humanos.

- Compromiso con la salud, la seguridad y el desarrollo profesional y humano de los trabajadores.

- Compromiso con la conciliación de la vida personal y profesional y la igualdad de oportunidades y no discriminación.

- Compromiso con el desarrollo social, la creación de valor y desarrollo y excelencia operacional.

- Mejora continua de nuestros procesos, productos y servicios, y por tanto, de la eficacia del Sistema de Gestión Integrado.

La Dirección de Alma Carraovejas invita a todo el personal a buscar una mejora continua, colaborando así a que nuestro Sistema de Gestión Integrado sea efectivo 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.

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 efec-



tivo 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:

(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.

(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 riesgos.

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 encuen-

tra 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.

Sustainable Wineries for Climate Protection (Federación Española del Vino): SWfCP 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 inicialmente estaba 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. Desde enero de 2023 se lleva a cabo una ampliación de los requisitos del sello con un claro objetivo: adaptarse a estándares más exigentes y alinearse aún más con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), incorporand criterios de sostenibilidad social, económica y de gobernanza, consolidando 'Sustainable Wineries for Climate Protection' como un certificado de sostenibilidad integral. En 2023 conseguimos la certificación en Ossian Vides y Vinos, Milsetentayseis y Viña Mein, además de mantener el reconocimiento más alto al alcanzar el nivel "plus", SWfCP+ en Pago de Carraovejas.

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. Realizar este cálculo repercute no solo en lleva a cabo acciones que dan como resultado 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 con-

forme a los estándares 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.

Como principal objetivo para 2024, tenemos el seguir aumentando 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

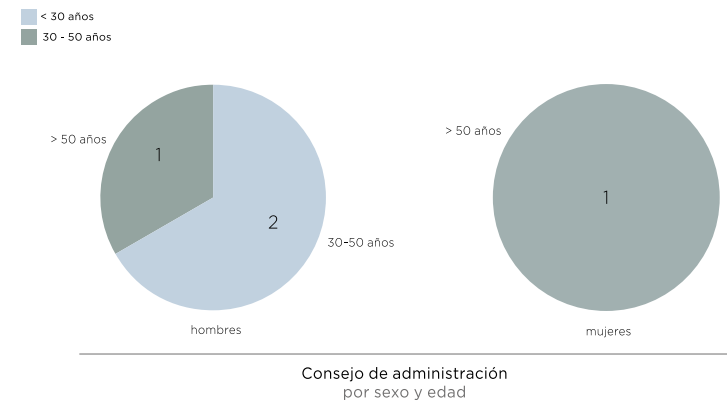
- Colaboramos con la competencia, administraciones públicas, clientes, etc, para cumplir estos objetivos.
- Participamos en asociaciones y fundaciones.

NUESTRO DÍA A DÍA

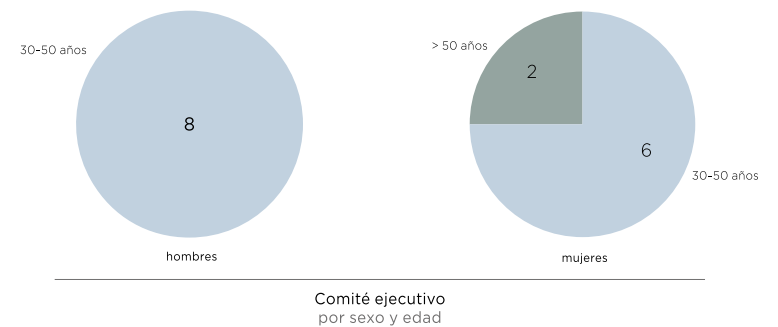
Estructura de gobierno y toma de decisiones

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.**

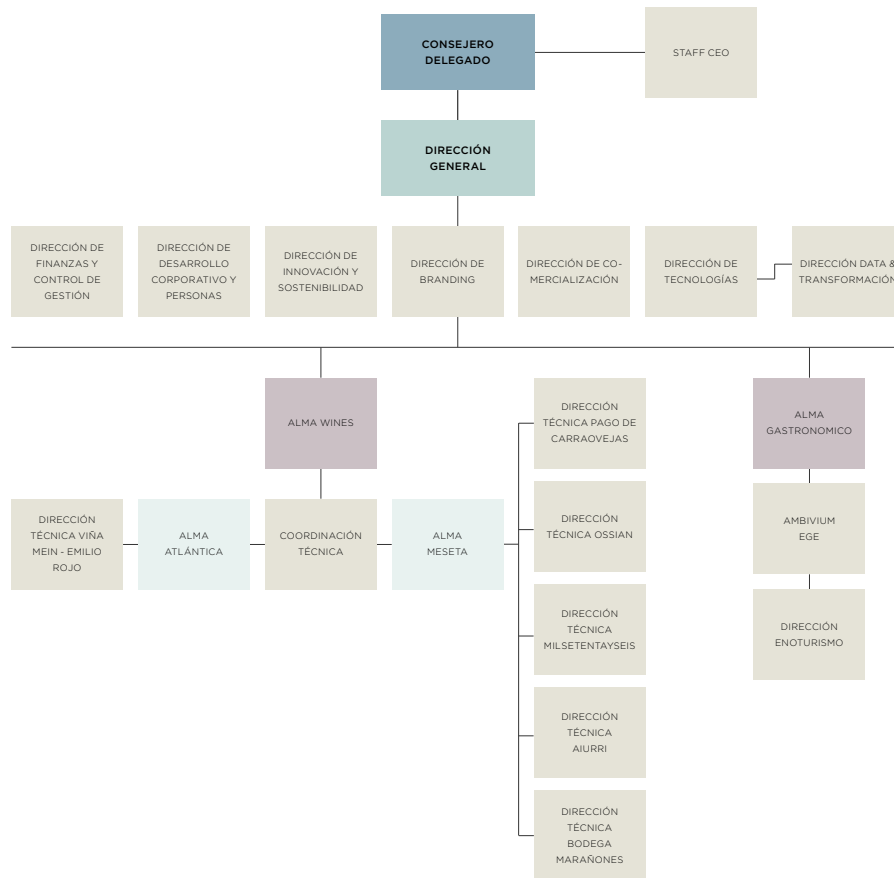


La Dirección es el órgano rector del sistema de gobierno de Alma Carraovejas.



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

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



Organigrama general de la organización, 2023.

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 se analiza con cinco perspectivas de sus implicaciones (personas, gobierno ético, sociedad, medio ambiente y crecimiento económico), y considera los principales grupos de interés de la empresa.

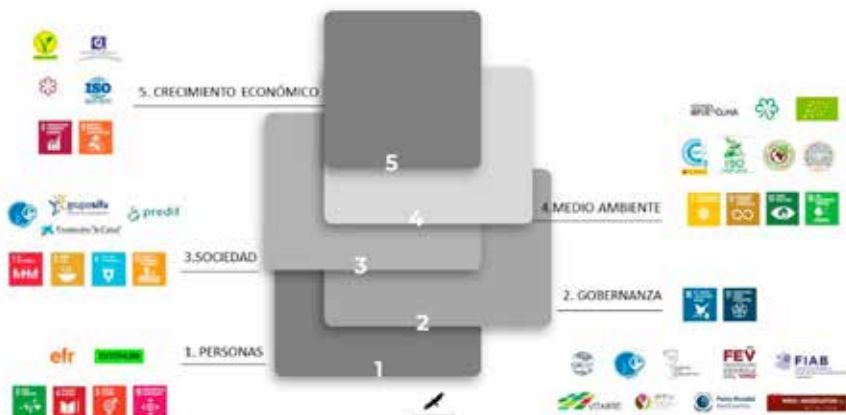
Anualmente el comité ejecutivo se plantea objetivos para satisfacer la Quintuple Cuenta de Resultados (personas, gobierno ético, sociedad, medio ambiente y crecimiento económico).

Los objetivos se difunden a toda la organización mediante mandos intermedios, que en último término deben llevarlos a la práctica junto a los trabajadores de cada sección para que los esfuerzos de la organización se alineen 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.



QUÍNTUPLE CUENTA DE RESULTADOS Y OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



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 ámbito gastronómico y del enoturismo, tenemos que trabajar en la diferenciación de las experiencias que se ofrecen, dado el crecimiento constante de la oferta en la región.
- En el caso de la elaboración de vino, el mayor riesgo al que nos enfrentamos es el cambio climático:
 - En cuanto a los riesgos detectados relacionados con la adaptación al cambio climático, se han encontrado dos riesgos físicos principales.

En primer lugar, nos enfrentamos a la necesidad de realizar ajustes en nuestras prácticas agrícolas, como cambios en las fechas de vendimia y periodos de maduración, para adaptarnos a las condiciones climáticas cambiantes. Aunque este riesgo es tolerable, existe la posibilidad de fracasar en esta adaptación, lo que podría tener consecuencias adversas en la producción y calidad de nuestros vinos. En segundo lugar, nos enfrentamos a un riesgo crítico debido a la mayor frecuencia y gravedad en las alteraciones meteorológicas extremas, como tormentas o sequías, que podrían impactar de forma severa en nuestras operaciones. Estos dos aspectos podrían derivar en pérdidas económicas significativas para la organización, o a la necesidad de invertir en soluciones alternativas.

- En lo que respecta a la mitigación del cambio climático, el fracaso en los esfuerzos de mitigación se identifica como un riesgo potencialmente tolerable, pero con un impacto negativo significativo. Si no logramos implementar medidas efectivas de mitigación, podríamos enfrentarnos a consecuencias negativas tanto ambientales como económicas, así como al riesgo de perder oportunidades de mercado y ventajas competitivas en un entorno empresarial cada vez más enfocado a la sostenibilidad.

- En relación con la energía, se ha identificado el riesgo regulatorio de una posible subida del precio de la energía. Aunque este riesgo se ha clasificado como tolerable, y, por lo tanto, puede ser manejable, podría afectar a nuestros costes operativos y a la rentabilidad de la bodega a largo plazo, especialmente si no se toman medidas preventivas, como la búsqueda de alternativas energéticas más eficientes y económicas (instalación de energías renovables).

En respuesta a estos riesgos, estamos implementando medidas para mejorar nuestra resiliencia y mitigar los posibles impactos adversos. Esto incluye la diversificación de nuestras prácticas agrícolas, la inversión en tecnologías de energía renovable y la adopción de estrategias para gestionar los costes energéticos. Estamos comprometidos con enfrentar estos desafíos de manera proactiva y a constituir un futuro más sostenible y resiliente para nuestra organización.

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 y sus referencias.
- 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 emocional.
- En cuanto a las oportunidades relacionadas con el cambio climático, hemos identificado la producción de energía renovable como una oportunidad crítica para reducir nuestra dependencia de los combustibles fósiles y mitigar nuestra huella de carbono. Además, aumentar nuestro consumo de energías renovables y mejorar la eficiencia energética en todos nuestros procesos de producción y distribución, son oportunidades importantes que nos permiten reducir costes operativos y mejorar nuestra competitividad en el mercado. Estas medidas no solo benefician al medio ambiente, sino que también fortalecen nuestra posición financiera y contribuyen a un futuro más sostenible para nuestro sector.





BODEGA MARAÑONES

www.bodegamaranones.com

Situada en la Sierra de Gredos, Maraños 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 Maraños. 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 Maravedís, Maraños y Peña Caballera.

ALTO DE LA HUESERA, AIURRI

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

"Viña Meín está ubicado en el histórico valle del Avia, junto al legendario monasterio cisterciense de San Clodio, epicentro del desarrollo de la

viticultura en el Ribeiro durante la Edad Media."

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

Las 21 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, torrónés, 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 pequeño Mein blanco, O gran Mein Blanco, O pequeño Mein tinto y o gran Mein 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

"...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

"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 diezmo 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

“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 cordón royat y eje vertical, con dos tipos de viticultura adaptadas a la orografía de la finca que se puede definir como viticultura tradicional en el valle y viticultura de montaña, en unos casos con pendientes superiores al 20% y en otros con un sistema de terrazas en las laderas con excesiva pendiente.

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

para conformar los vinos que elaboramos.

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

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

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

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

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

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

Vinos: Autor, 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
- Experiencia Evi
- Vinetum

El enlace a la web de experiencias de enoturismo es: 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.

SINGULAR VINEYARD WINES, SV WINES

www.sv-wines.com

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

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

Con posterioridad al cierre del ejercicio anual terminado el 31 de agosto de 2018, y con motivo de la reorganización de actividades llevada a cabo por el Grupo al que pertenece, la Sociedad cesó en el desarrollo de sus actividades de comercialización y distribución de vinos (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 orígenes 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.

Fontanafredda: bodega heredera del romanticismo italiano, cuya varedad principal es el Nebbiolo ya que se encuentra en Barolo DOCG.

En un lugar de clima continental con gran variabilidad pluviométrica y térmica, la maduración de la Nebbiolo es extraordinariamente distinta cada añada. En 2010 se realizó la conversión a viñedo ecológico con el objetivo de mantener y mejorar los suelos y el entorno. La bodega tiene 12 hectáreas de bosque repartidas junto a los viñedos para asegurar una mayor biodiversidad y futuro de la zona.

Damilano: bodega que lleva elaborado vinos desde finales del siglo XIX. La importancia que siempre le ha dado a la tierra y una historia familiar ligada a los mejores crus de Barolo han llevado las elaboraciones de Damilano hasta las mejores mesas del mundo.

Inama: Azienda agrícola Inama es una bodega familiar que lleva elaborando vinos desde hace aproximadamente 50 años en la región del Veneto, entre las ciudades de Verona y Venecia. En una zona de colinas y suelos volcánicos, el proyecto Inama elabora algunos de los grandes Soave Classico del mundo.

Girolamo Russo: es una casa vitivinícola creada por Giuseppe Russo en 2005 dedicada a la memoria de su padre Girolamo en la ladera norte del volcán Etna, en Sicilia. Con viñas situadas entre 650-780 metros de altitud, la bodega cuenta con 18 hectáreas rodeadas de avellanos y olivares.

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.fundacionculturaliquida.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.



RESTAURANTE AMBIVIVUM

www.restauranteambivivum.com

“Una experiencia única en torno al vino”.

Ambivivum es la apuesta gastronómica de Alma Carraovejas en Peñafiel. Desde su origen en 2017 busca ofrecer una experiencia diferente en torno al vino. Enmarcado en las instalaciones de Pago de Carraovejas, este proyecto nace con la intención de crear un nuevo concepto de unión entre la cocina y el vino, entre la tradición y la innovación, y de convertirse en un referente gastronómico en la zona.

Adentrarse en Ambivivum es viajar por el mundo del vino. Descubrir paisajes y regiones a través de armonías singulares. Un recorrido por la geografía mundial vitivinícola que se inicia en su bodega, ubicada frente al restaurante; y que continúa por su laboratorio de armonías, su cocina, y como no, su sala.

Ambivivum mantiene como uno de sus principales valores su apuesta, única en España, por generar experiencias en torno al vino y estructurar su cocina a través de su propuesta enológica. En 2022 abrió las puertas de su bodega que permite, a quienes visiten el restaurante, contemplar en directo su completa carta. Con una capacidad para 7.500 botellas, alberga una colección de referencias insólita. Un espacio funcional con dos plantas conectadas por una escalera de caracol y custodiadas por una solemne mesa con base de madera del Pino Macareno, todo un símbolo para Peñafiel.

Las armonías marcan un menú de cocina sincera denominado Cellarium. Un nombre que

hace un guiño al término latín clásico con el que se nombraba a la bodega o el lugar en el cual se almacenaban los vinos y los alimentos; es la evolución y consolidación de este concepto en su tercera temporada. Sus platos están basados en los métodos de conservación que forman parte indispensable de las elaboraciones tradicionales de la gastronomía y que se remontan a nuestros orígenes. Los productos de temporada y de proximidad son quienes brillan en este menú íntimamente ligado a las técnicas heredadas de nuestros antepasados y a otras actuales, técnicas más innovadoras desarrolladas desde el departamento de I+d+i.

Los menús y sus propuestas varían según la época del año y la disponibilidad de cada producto, ya que la cercanía y la temporalidad son parte de una fuerte apuesta por la sostenibilidad, reflejada en la Estrella Verde concedida por la Guía Michelin desde 2022. Se está elaborando miel propia proveniente de los panales aledaños a la finca Los Almendros. Además, como muestra del compromiso diario por cuidar el entorno, cuenta con un pequeño huerto ecológico que principalmente provee de aromáticas, así como de verduras y hortalizas; para generar energía se utilizan paneles solares y hay una pequeña estación de compostaje.

Por reestructuración interna ha adquirido identidad fiscal propia desde enero de 2023: Restaurante Ambivivum S.L.U. manteniendo la sede social en la bodega Pago de Carraovejas.

También en 2023, Ambivivum consigue dos Soles Repsol y renueva la Estrella Verde y la Estrella Michelin.



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.

En este informe relativo a la actividad comercial del grupo Alma Carraovejas, exponemos los resultados de cada bodega en relación al total del grupo. Los datos los hemos obtenido a través de la empresa distribuidora del grupo, Alma Carraovejas Distribución, que es la encargada de la venta del vino a clientes externos a las bodegas.

Con relación a los datos, tras unos años un poco convulsos en lo relativo al Covid, vemos una normalización en este sentido y, en nuestro caso, a finales de este 2023 hemos comenzado por fin la andadura en China a través de la importadora que hemos montado allí (al igual que hicimos en EEUU) de cara a controlar mejor las ventas en dos mercados definidos clave para la organización.

Como en otras ocasiones, queremos manifestar que los porcentajes de exportación pueden verse un poco desvirtuados ya que hay vinos que sólo comercializamos a nivel nacional, como es el caso de Pago de Carraovejas Autor, cuyo único punto de consumo es el 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. De manera similar, los datos de la importadora SV Wines (menos de una de las bodegas de su porfolio, cuya excepción trataré en la parte de indicadores relativa a esta empresa) recaen sobre todo en el mercado nacional ya que, en este caso, la actividad de dicha distribuidora se centra en importar de forma exclusiva para España, vinos singulares

que no tenían mucha entrada en el mercado español. El listado completo de distribuidores e importadores se puede encontrar en la web oficial del grupo, desde la que se tiene acceso a las webs de cada una de las bodegas: <https://almacarraovejas.com/>

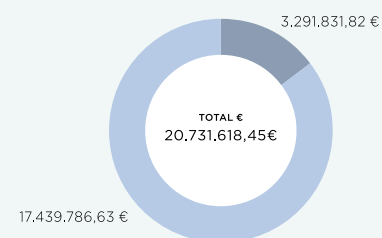
Nuestro objetivo a nivel internacional es principalmente cualitativo, y de crecimiento paulatino para diversificar mercados promoviendo la construcción de marca y notoriedad a nivel mundial con un claro posicionamiento en mercados de tipo premium.

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.

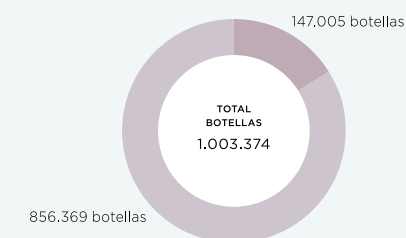
En estas primeras gráficas, podemos ver la división de las ventas de todas las bodegas y la importadora tanto en número botellas con en euros facturados. También se ha calculado el porcentaje de cada bodega respecto del total de ventas de la distribuidora en este pasado 2023.

PAGO DE CARRAOVEJAS

■ NACIONAL €
■ EXPORTACIÓN €



■ NACIONAL BOTELLAS
■ EXPORTACIÓN BOTELLAS

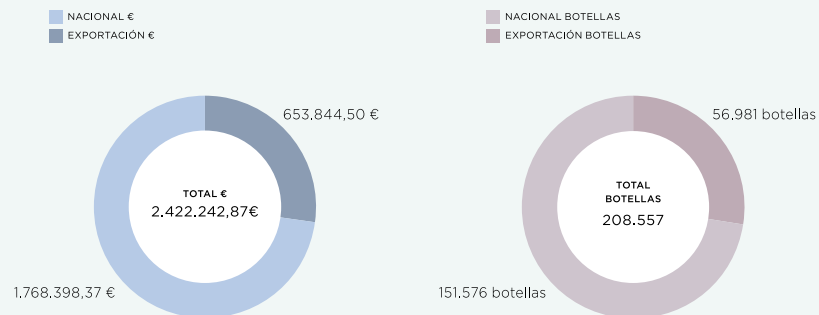


Mercado exterior

Exportación: Andorra, China, Colombia, Costa Rica, Puerto Rico, EE.UU, R.Unido, Ecuador, Singapur, Venezuela, Aruba, Japón, México, Nicaragua, Noruega, Panamá, Perú, Islandia, Turquía, Malta, Rep. Dominicana, Rusia, Honduras,

Suiza, Serbia, Guatemala, Brasil, Jordania, Uruguay, St Kitts. **Unión Europea:** Alemania, Austria, Bélgica, Bulgaria, Portugal, Suecia, Rep. Checa, Islandia, Italia, Países Bajos, Dinamarca.

OSSIAN VIDES Y VINOS

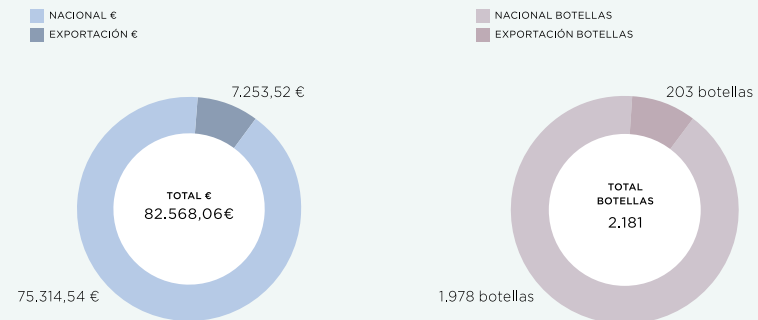


Mercado exterior

Exportación: Andorra, Islandia, Colombia, Costa Rica, EE.UU, Malta, Guatemala, China, P. Rico, Venezuela, Serbia, Ecuador, Japón, Nicaragua, Noruega, Jordania, Rusia, Honduras, Panamá, Tailandia, St. Kitts, México, Rep. Domi-

nicana, Suiza, Arabia, Corea del sur, R. Unido, Perú, Turquía y Uruguay. **Unión Europea:** Alemania, Bulgaria, Bélgica, Austria, Irlanda, Países Bajos, Suecia, Dinamarca, Italia, Rep. Checa, Portugal, Francia y Luxemburgo.

EMILIO ROJO

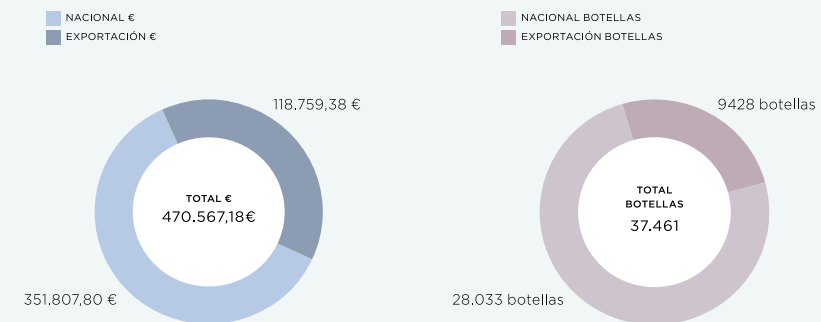


Mercado exterior

Exportación: EE.UU, Reino Unido, Colombia y Noruega. **Unión Europea:** Alemania, Dinamarca, Bélgica y Suecia.



VIÑA MEÍN

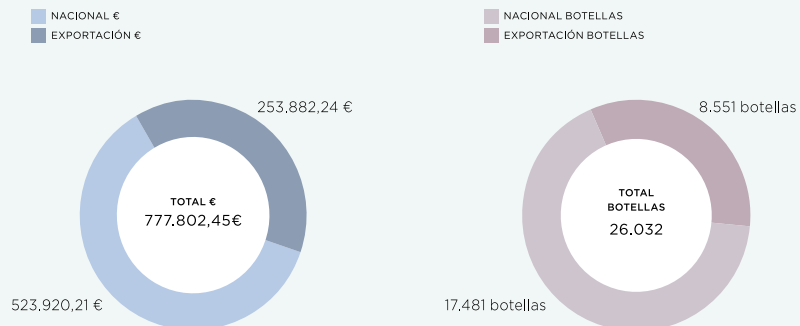


Mercado exterior

Exportación: Andorra, Puerto Rico, China, Noruega, Colombia, Malta, Serbia, Guatemala, Venezuela, Panamá, Rep. Dominicana, Suiza y México.

Unión Europea: Dinamarca, Luxemburgo, Italia, Portugal, Países Bajos y Rep. Checa.

MILSETENTAYSEIS

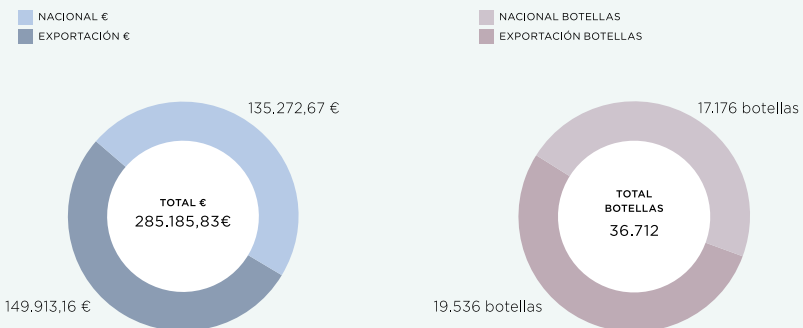


Mercado exterior

Exportación: EE.UU, Puerto Rico, China, Costa Rica, Noruega, Colombia, Malta, Serbia, Guatemala, Venezuela, Panamá, Rep. Dominicana, Suiza y México.

Unión Europea: Dinamarca, Luxemburgo, Italia, Portugal, Países Bajos, Rep. Checa.

BODEGA MARAÑONES



Mercado exterior

Exportación: Andorra, China, Guatemala, México, Reino Unido, Rusia, Panamá, Australia, Bielorusia, Japón, Brasil, Costa Rica, Tailandia, Canadá, EE.UU, Jordania, Puerto Rico, Ecuador y Malta.

Unión Europea: Austria, Bélgica, Suecia, Luxemburgo, Dinamarca, Países Bajos, Irlanda, Francia, Rep. Checa e Italia.



SINGULAR VINEYARDS WINES

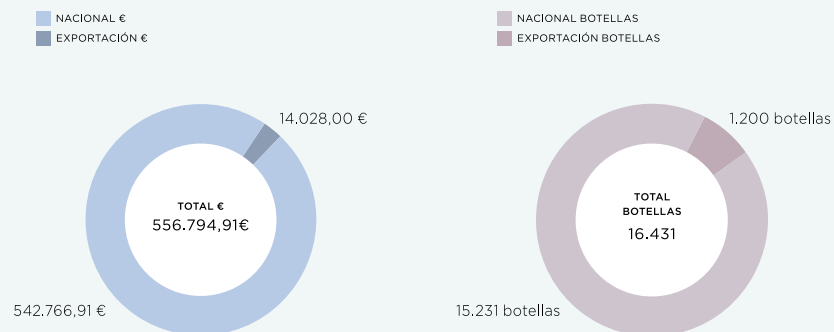
Esta importadora tiene por objeto complementar el abanico de vinos de calidad de viñedos singulares de todo el mundo que ofrecemos a nuestros clientes nacionales. Se nutre de pequeños proyectos singulares de todo el mundo (aunque en la actualidad en el porfolio sólo contamos con proyectos europeos) que no tienen entrada en España y de los que nos "convertimos" en sus importadores oficiales en España.

En el caso de las bodegas que importamos, 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

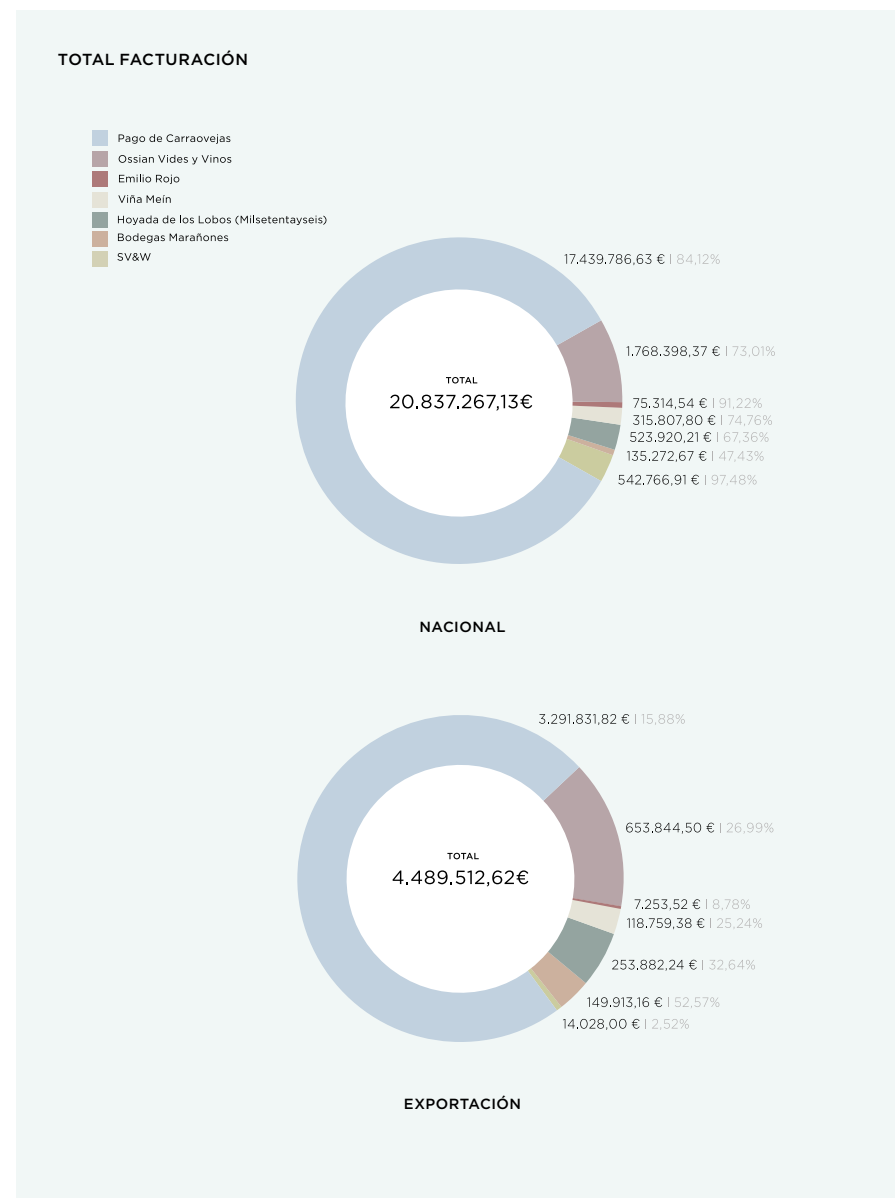
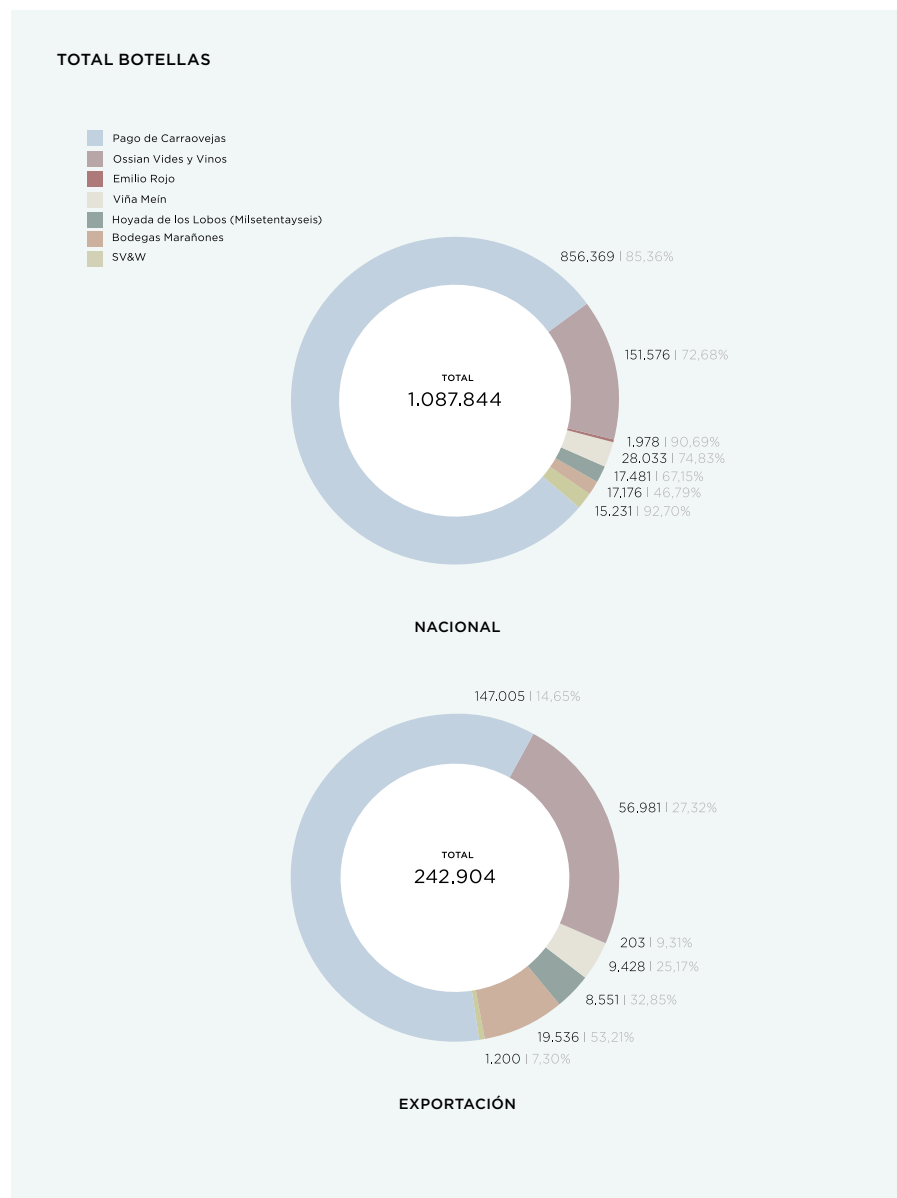
subir el número de botellas vendidas año tras año. Estos vinos se pueden degustar y adquirir en restaurantes, vinotecas, tiendas especializadas y en grandes superficies seleccionadas por la bodega. Así mismo, servimos de forma directa a las principales plataformas online especializadas en vino y a una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

Como ya dijimos en la memoria del año pasado, sólo nos están permitidos distribuir los vinos que importamos en el mercado nacional. Sin embargo, este año hemos realizado exportaciones a China debido a que, con la creación de la importadora en China, he empezado a exportar a través de SV Wines a China los vinos de una bodega española: Can Rafols dels Caus.

SV&W

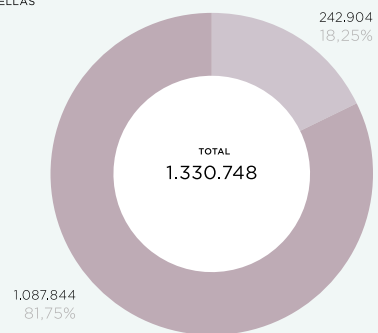


En estas gráficas observamos los porcentajes relativos de cada bodega tanto en exportación como a nivel nacional:



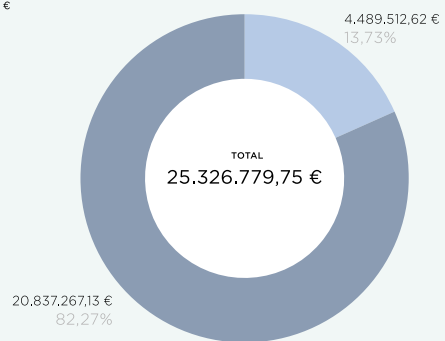
TOTAL ALMA CARRAOVEJAS

NACIONAL BOTELLAS
EXPORTACIÓN BOTELLAS



BOTELLAS

NACIONAL €
EXPORTACIÓN €

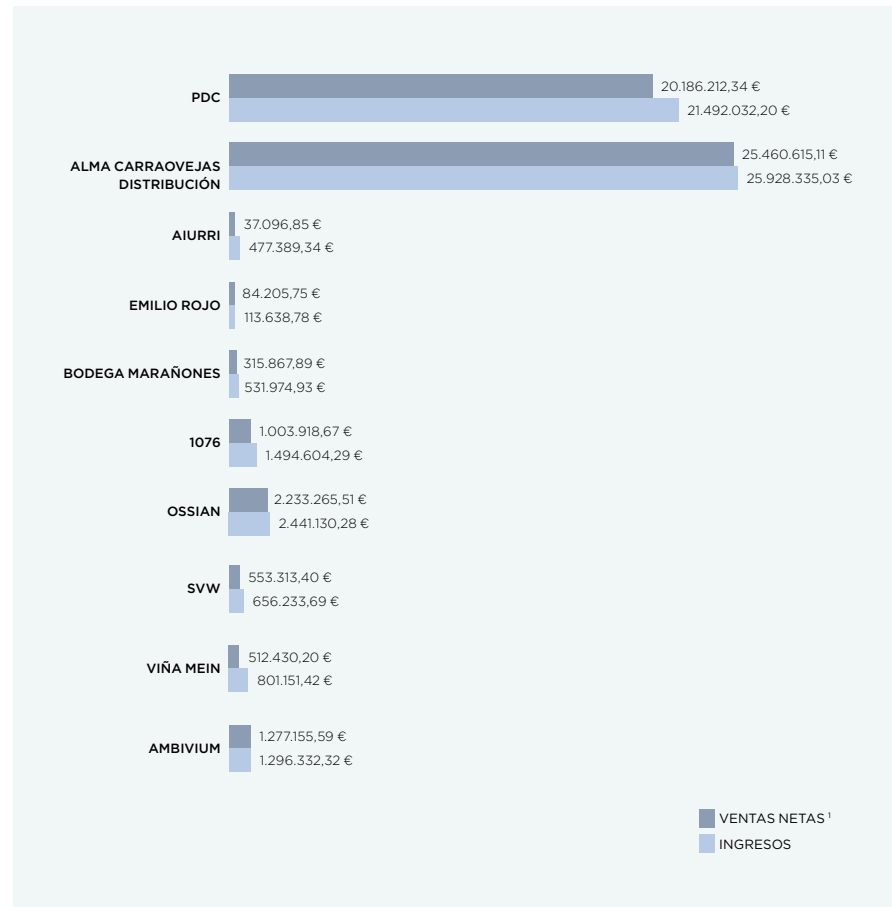


FACTURACIÓN



ALMA CARRAOVEJAS

A continuación se presenta un resumen de nuestros resultados económicos correspondientes al periodo del 1 de enero al 31 de diciembre de 2023 (ejercicio fiscal):



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

Las empresas auditadas han sido Pago de Carraovejás y el consolidado del grupo Alma Carraovejás. 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".

VALOR ECONÓMICO DIRECTO DISTRIBUIDO							
	² COSTES OPERATIVOS	³ RETRIBUCIÓN EMPLEADOS	⁴ PAGOS A PROVEEDORES DE CAPITAL	⁵ PAGOS A LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS	⁶ INVERSIONES EN COMUNIDADES	TOTAL VALOR ECONÓMICO DIRECTO DISTRIBUIDO	VALOR ECONÓMICO RETENIDO
PDC	-11.036.607,85	-2.963.610,62	0,00	-993.884,00	-37.328,44	-15.031.430,91	6.460.601,29
ALMA CARRAOVEJAS DISTRIBUCIÓN	-23.967.973,84	-1.114.497,04	0,00	-658,88	0,00	-25.083.129,76	51.011.464,79
AIURRI	-1.089.257,10	-382.477,92	0,00	381.907,35	0,00	-1.089.827,67	1.567.217,01
EMILIO ROJO	-222.189,87	-1.135,78	0,00	41.874,45	0,00	-181.451,20	295.089,98
BODEGA MARAÑONES	-453.103,42	-270.794,65	0,00	101.464,65	0,00	-622.433,42	1.154.408,35
1076	-955.943,43	-387.017,27	0,00	56.248,03	0,00	-1.286.712,67	2.781.316,96
OSSIAN	-1.600.201,82	-405.932,59	0,00	-5.747,20	0,00	-2.011.881,61	4.453.011,89
SVW	-637.107,27	0,00	0,00	-5.257,12	0,00	-642.364,39	1.298.598,08
VIÑA MEIN	-1.413.060,80	-532.183,48	0,00	385.100,84	-1.100,00	-1.561.243,44	2.362.394,86
AMBIVIAM	-912.368,89	-1.181.510,76	0,00	242.680,34	0,00	-1.851.199,31	3.147.531,63

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. Se refiere a las colaboraciones "sociales" que se realizan a la comunidad (cuenta de gastos extraordinarios 67B).

6. Se refiere a las colaboraciones "sociales" que se realizan a la comunidad (cuenta de gastos extraordinarios 67B).

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 / Microsoft Teams.
Carpetas compartidas.
Intranet.
Web & Social Media.
Chat de Alma Carraovejas.
Cuenta correo Alma Carraovejas personal.
Boletín semanal.
Buzón de sugerencias.
Factorial.
Plataforma NIDO.
Catálogo efr.
Encuestas de satisfacción de las medidas de conciliación.
Dathum.

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'



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 AMBIENTAL

Canales de comunicación

Sistemas de gestión.

Temas de interés

Cumplimiento legal ambiental.
Innovación.
Economía circular.



ENTORNO SOCIAL

Canales de comunicación

Visitas.

Temas de interés

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



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.

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.

PROYECTOS SUBVENCIONADOS / FINANCIADOS POR ENTIDADES PÚBLICAS.

Pago de Carraovejas

01/11/2021 - 31/12/2022.

1. PROYECTO REGIONAL DELTA (2023) DESARROLLO DE SOLUCIONES PARA LA DIGITALIZACIÓN DE LOS PROCESOS DEL AGUA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. CODIGO BDNS: 664986. Junta de Castilla y León. DELTA tiene como objetivo contribuir a la digitalización de los procesos del agua en la industria alimentaria de Castilla y León, para mejorar la eficiencia en el uso de este recurso. Para ello, se realizará un diagnóstico de la situación de partida en cuanto a los procesos de agua en cada empresa participante, lo que permitirá identificar los puntos para la telemetría y el control inteligente de los consumos. A partir de esta información, se identificarán las soluciones tecnológicas que permitan la digitalización de los procesos, de modo que sea posible recoger de forma automática información sobre volúmenes y parámetros de calidad de agua. Paralelamente, se desarrollará una plataforma que permitirá integrar y analizar los datos recopilados para, con ello ser capaces de diseñar acciones de mejora. Consorcio: Asociación de la Industria Alimentaria de Castilla y León-VITARTIS (coordinador), Pago de Carraovejas, Bode-

ga Cuatro Rayas, Huercasa 5ª Gama y Leche Gaza. Fecha de inicio: 01/02/2023. Fecha de finalización: 31/12/2023.

2. PROYECTO NACIONAL CONSORCIADO CDTI VINEBOX (2022-2024). EMPLEO DE SARMIENTOS PROCEDENTES DE LA PODA DE VID PARA LA INNOVACIÓN EN LA FABRICACIÓN DE PASTA DE CELULOSA, PAPEL Y CARTÓN. IDI: 20221020 Consorcio: Pago de Carraovejas, IATA (CSIC), ITENE. 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 fabricación 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 demostrará que evitar la quema de los sarmientos no solo reduce 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.

3. PROYECTO REGIONAL POLIAMINAS. CONVOCATORIA ITACYL (2022-2024) ESTUDIO DE POLIAMINAS COMO INDICADORES DE ESTRÉS EN VIÑEDO Y SU RELACIÓN CON LA MICROBIOTA. nºExp 030 (Instituto Tecnológico Alimentario de Castilla y León (ITACYL, Pago de Carraovejas y Milsetentayseis). El estudio de poliaminas tiene como ob-

jetivo 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.

4. 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. Pago de Carraovejas. 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, se van a estudiar los siguientes:

- 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 micorrizicos, 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 leva-

duras no convencionales para la acidificación de mostos y vinos.

Hoyada de los lobos

01/01/2023-31/12/2023.

1. PROYECTO REGIONAL POLIAMINAS. Convocatoria ITACYL (2022-2024) ESTUDIO DE POLIAMINAS COMO INDICADORES DE ESTRÉS EN VIÑEDO Y SU RELACIÓN CON LA MICROBIOTA. nºExp 030 (Instituto Tecnológico Alimentario de Castilla y León (ITACyL, Pago de Carraovejas y Milsetentayseis).

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.

2. 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.

Bodega Maraños

01/01/2023-31/12/2023.

PROYECTO REGIONAL VITICOS (2023-2025) ANÁLISIS DEL EFECTO DE LAS CUBIERTAS VEGETALES EN LA CAPACIDAD DE INCREMENTAR EL CARBONO ORGÁNICO EN SUELO DE UN VIÑEDO ECOLÓGICO Y BIODINÁMICO EN EL CONTEXTO DE CAMBIO CLIMÁTICO. Convocatoria INNOBONOS Ref: 30/084569.9/22 Comunidad de Madrid. Bodega Maraños Grupo de Investigación Calidad de Suelos y Aplicaciones Medioambientales (Universidad Politécnica de Madrid) y Diagnosterra.

VITICOS es un proyecto de investigación y desarrollo individual cuyo objetivo es la mejora del suelo del viñedo, cultivado bajo las premisas de la agricultura ecológica y biodinámica, incrementando la fijación de Carbono Orgánico del Suelo (COS) y reduciendo su tendencia a la erosión. Se realizará una caracterización profunda del suelo con el 37 objetivo de determinar la cantidad de COS almacenado en el suelo y su evolución a lo largo del tiempo, analizando a su vez la influencia que la aplicación de cubiertas vegetales tiene en la capacidad del suelo para retener el carbono y evitar por tanto que sea emitido a la atmósfera. Los suelos; tanto a nivel de fertilización orgánica y ecológica como de cubiertas vegetales Fecha de inicio: 01.03.2023. Fecha de finalización: 20.02.2025.

Viña Mein

01/01/2023-31/12/2023.

1. PROYECTO NACIONAL CDTI INDIVIDUAL ROTEND (2023-2025) PREVENCIÓN DE LA INCIDENCIA DE BLACK ROT EN VIÑEDO ECOLÓGICO. IDI-20230712. Bodega Viña MEIN. Universidad de Vigo. ROTEND2023 es un proyecto de I+D individual que tiene como objetivo desarrollar un sistema de predicción de podredumbre negra (black rot) basado en la combinación de información meteorológica medida a pie de parcela y en la cuantificación de esporas fúngicas en el ambiente mediante técnicas aerobiológicas y fitopatológicas Así, la información sobre la incidencia de esporas que hay en el ambiente, junto con los datos micro climáticos específicos del viñedo y los modelos predictivos de desarrollo de la enfermedad permitirán determinar las posibilidades que tiene el viñedo de sufrir un ataque fúngico. Fecha de inicio: 01.03.2023. Fecha de finalización: 31.12.2025.

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN INTERNAS ALMA CARRAOVEJAS VIGENTES EN 2023

1. Riego de precisión en el viñedo de Pago de Carraovejas (Peñañiel, Valladolid) Monitorización y control IoT del Riego. Se pretende incorporar un sistema de digitalización para telecontrol y telemetría del uso del agua dedicada a riego. Se pretende realizar un riego específico por parcela, en función de suelo, variedad y demás características cultivares. Este riego de precisión permitirá planificar y programar riegos, adecuando las horas más eficaces para el mejor aprovechamiento del agua (riegos nocturnos), el control del nivel de los pozos, detectar los parámetros de calidad de agua en línea, detectar posibles fugas y controlar tanto el consumo general de extracción de agua de cada sondeo, como la distribución a cada parcela. Inicio 2023.

2. 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). Inicio 2022.

3. Aptitud enológica de viñedos prefiloxéricos de la variedad Verdejo en OSSIAN Vides y Vinos para la obtención de vinos blancos ecológicos Continuación del Proyecto INNECOVER CDTI (2017-2020) que tiene como objeto realizar la caracterización, selección, multiplicación de variedades de Verdejo prefiloxéricas adaptadas a condiciones de cultivo ecológico, inicio 2021.

4. Predicción del rendimiento de vendimia mediante aprendizaje automático (machine learning): Estimación de cosecha y seguimiento de maduración en uva en Pago de Carraovejas, empleando modelos predictivos a partir de datos obtenidos de imágenes satélite y sensorica. PREDICGRAPE. La estimación del rendimiento de 38 vendimia de manera precisa y adelantada (a partir de tamaño guisante) permite: 1.- Tomar decisiones a nivel de campo: vendimia en verde, 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. Inicio 2020.

5. 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.

6. 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.

7. 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.

8. 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.

7. Vinos más saludables: Efecto de bacterias lácticas autóctonas sobre la presencia de alé-



genos (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 malolácticas la presencia de estas bacterias no histaminogénicas es mayoritaria, de tal forma que por desplazamiento competitivo no se dejan crecer aquellas bacterias que producen histamina. Este ejercicio

continuado a lo largo de los años hace que el contenido de histamina en nuestros vinos sea cada vez menor, y el objetivo final es eliminarlo completamente. Inicio en 2017.

10. 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.



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**, que ha sido renombrado en 2023 como **CÓDIGO DE CONDUCTA DE EMPLEADOS ALMA CARRAOVEJAS**.

- **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, sanciones y/o vías de comunicación en relación al incumplimiento del mismo.

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. Durante el año 2023 no se ha reportado ningún caso.

El Código de Conducta para empleados y la Política Anticorrupción se aplican a toda la plantilla de Alma Carraovejas. En cumplimiento con la Ley 2/2023 de Protección al Informante, tenemos un Sistema interno de Información a través del cual, ponemos a disposición de todos los empleados de Alma Carraovejas un Canal Ético.

A través de este Canal ético, los empleados podrán informar la comisión, en nombre de la empresa o dentro de la empresa, tanto de conductas delictivas acordes a la legislación vigente, como de conductas que se produzcan en un contexto laboral o profesional, que no sean éticas y que pudieran ser delictivas en base a:

- Protocolo de Prevención y Actuación ante el acoso laboral, moral o mobbing, el ciberacoso y el acoso sexual y/o por razón de sexo.

- Política Anticorrupción.

- Legislación vigente.

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 Mein-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 Marañoses: 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 31/12/2023.

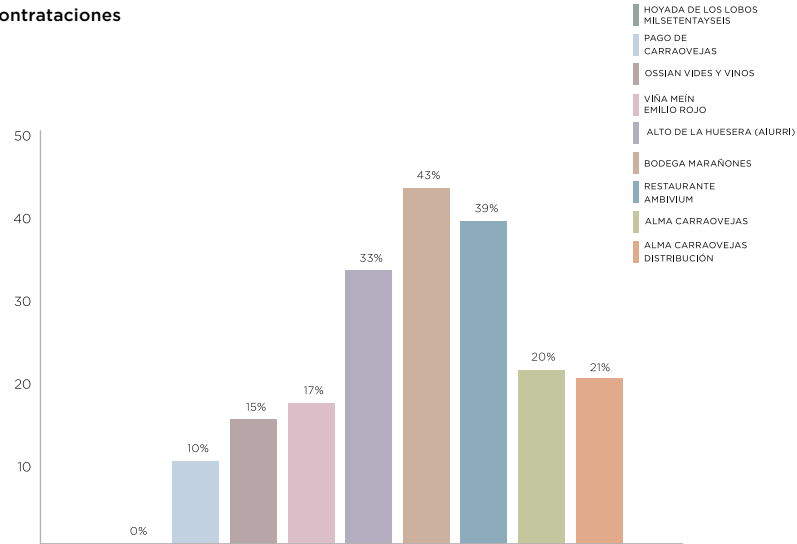
Definimos como contratos temporales a la suma de personal con contrato de cualquiera de estos tipos:

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

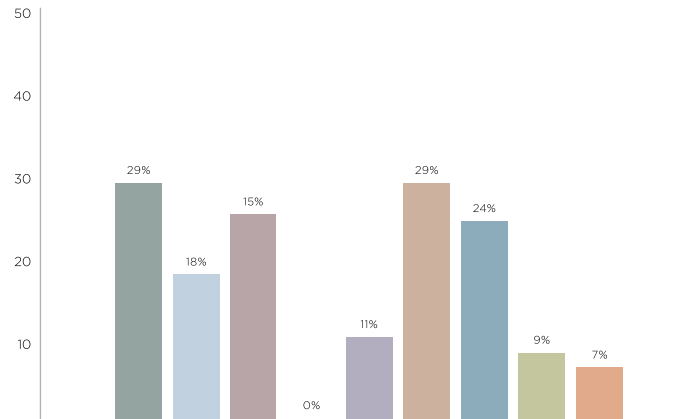
En las diferentes tablas e indicadores, no se desglosan los contratos de tiempo parcial de los contratos indefinidos, ya que el número de contratos parciales es muy pequeño y se prioriza mantener el anonimato.

		1076	PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN	VIÑA MEIN EMILIO ROJO	AIURRI	MARAÑONES	REST. AMBIVIVUM	ALMA CARRAOVEJAS	ALMA CARRAOVEJAS DISTRIBUCIÓN	TOTAL
Contratos indefinidos	Hombre	4	39	9	7	4	5	25	14	8	115
	Mujer	3	18	3	5	5	2	13	20	5	74
	Total	7	57	12	12	9	7	38	34	13	189
Contratos temporales	Hombre	0	6	0	0	0	0	0	0	0	6
	Mujer	0	4	1	0	0	0	0	1	0	12
	Total	0	10	1	0	0	0	0	1	0	18
Contratos Eventuales	Hombre	6	18	8	1	11	4	0	0	0	48
	Mujer	6	10	6	0	5	4	3	0	0	34
	Total	12	28	14	1	16	8	3	0	0	82
TOTAL	Hombre	10	63	17	8	15	9	25	14	8	169
	Mujer	9	32	10	5	10	6	16	21	5	114
	Total	19	95	27	13	25	15	41	35	13	283

Índice de contrataciones



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 MEÍN EMILIO ROJO	MARAÑONES	AIURRI	ALMA CARRAOVEJAS	RTE. AMBIVIUM	ALMA CARRAOVEJAS DISTRIBUCIÓN
Salario mínimo interprofesional (SMI)	15.120 €								
Salario según convenio	14.332,50 €	15.104,70 €	10.583,02 €	15.120,00 €	14.420,40 €	19.990,00 €	15.465,35 €	14.482,46 €	15.104,85 €
Salario pagado por la empresa a menor categoría	21.200,00 €	19.008,00 €	18.999,96 €	19.096,00 €	19.350,00 €	20.200,04 €	20.000,04 €	18.000,00 €	20.450,04 €
Relación salario convenio - SMI	95%	126,00%	70%	100%	95%	132%	102%	119%	100%
Relación salario Alma Carraovejas - Salario s/ convenio	148%	126,00%	180%	126%	134%	101%	129%	124%	135%



PERMISO PARENTAL

Actualmente no contamos con trabajadores con 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 equi-

po 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, rupo Lince, Grupo SIFU y el taller ocupacional de Peñafiel.

	Hombres	Mujeres	Empleados con derecho a permiso parental	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
Hoyada de los Lobos (Milsetentayseis)								
Pago de Carraovejas	x1		1	x1	1	x3 x1	4	100% 100%
Ossian Vides y Vinos								
Viña Meín Emilio Rojo								
Alto de la Huesera (Aiurri)								
Bodega Marañones								
Alma Carraovejas	x2		2	x2	2			100% 100%
Rte. Ambivium	x1		1	x1	1			
Alma Carraovejas Distribución	x1		1	x1	1	x1 x2	3	100% 50%
TOTAL	x5		5	x5	5	x2 x4 x3	7	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.

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 dere-

chos 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 empleados², ticket guardería y seguro médico familiar.

La remuneración en Alma Carraovejas se determina en función del puesto de trabajo a desempeñar por cada persona y valorando aquellos componentes personales de aportación de valor al puesto de trabajo, que son únicos para cada persona. Dentro de cada puesto de trabajo, de los 15 descritos en Alma Carraovejas, existen baremos entre los que se fija la remuneración de cada persona.

En cuanto a las decisiones sobre modificación de remuneraciones y actualización salarial, anualmente se valoran las propuestas de los responsables de departamento por el Departamento de Personas, y posteriormente se llevan a aprobación por Dirección General. La validación última de estas decisiones se lleva a cabo por el Departamento Financiero.

Ratio de compensación total anual de la persona mejor pagada/salario mediano	6,23
Ratio del incremento de la compensación total anual de la persona mejor pagada/incremento mediano	0,25

² Solo para trabajadores de la bodega Pago de Carraovejas y el restaurante Ambivium.

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.
- Factorial.
- Jornadas de Team Building: Navidad, San Isidro y fin de vendimia.



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**. Las principales acciones formativas en 2023 han estado relacionadas con:

- Formación en idiomas.
- Programa de Liderazgo Alma (LAP).
- 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.
- Formación ejecutiva sobre Comunicación Corporativa.
- Formación sobre contabilidad e impuestos.
- Formación en diferentes áreas de sostenibilidad, innovación y calidad (auditor interno, cálculo de huella hídrica).
- Formaciones en cata de diferentes regiones vi-

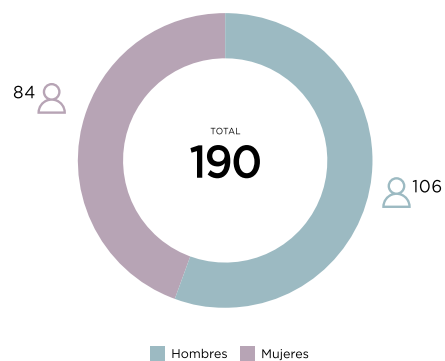
nícolas nacionales e internacionales y Diploma WSET.

- Formación vinculada al área de restauración.

Durante 2023, se han realizado un total de 56 cursos, con una media de 35 horas/empleado, un total de 190 empleados formados, de los cuáles el 44% son mujeres y el 66% son hombres.

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 al 100% de la plantilla 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.



IGUALDAD Y DIVERSIDAD

En Alma Carraovejas contamos con un Sí lo hemos reportado en 2023 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.

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.

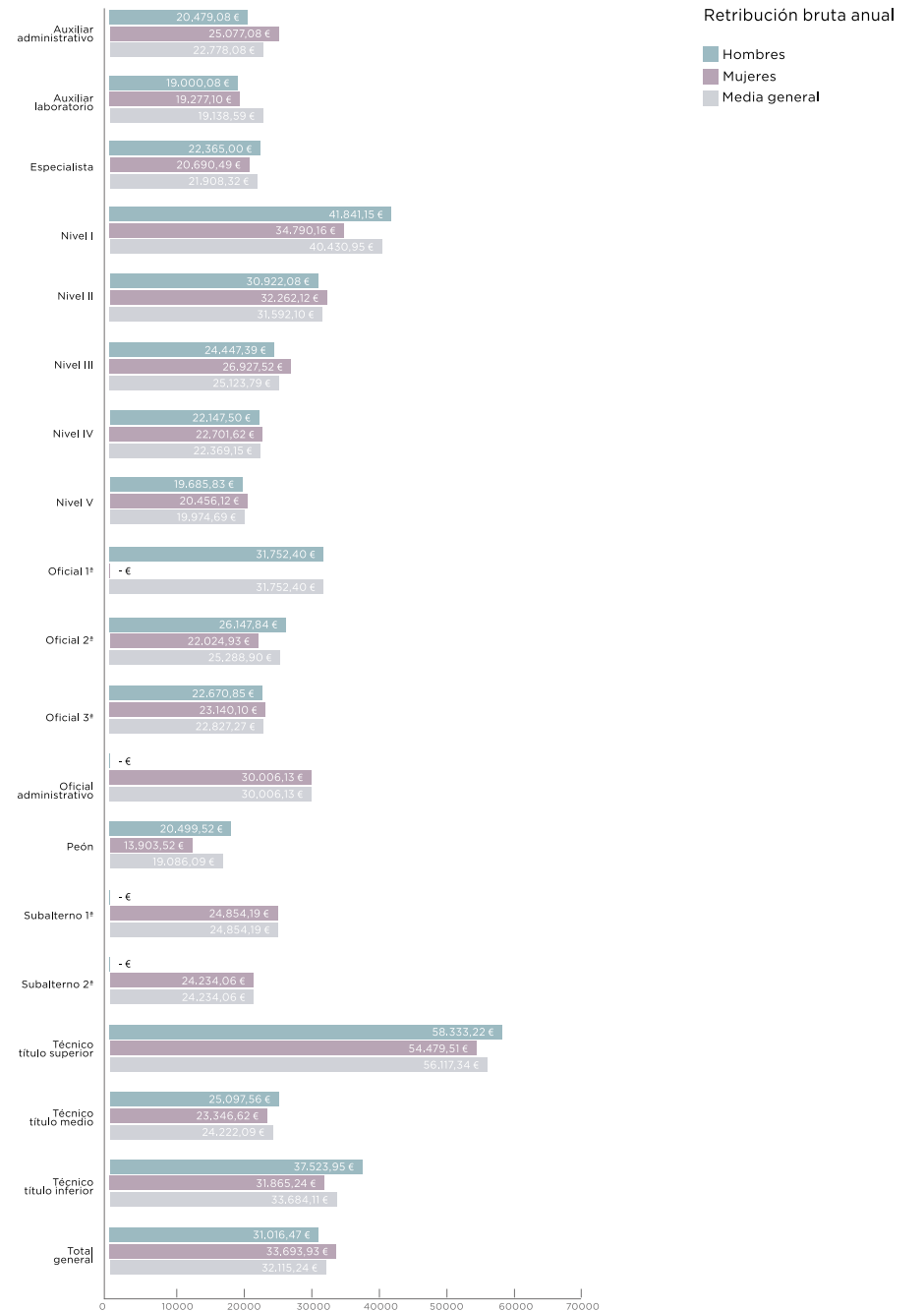
En relación con la **retribución de nuestros empleados**, hemos recopilado los siguientes datos comparativos, para todo el grupo (Alma Carraovejas), de retribución bruta anual media por sexo y categoría profesional.

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



PAGO DE CARRAOVEJAS















1987



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. [403-5] 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.

	■ Hombres ■ Mujeres	Índice de accidentes	Tasa de enfermedades profesionales	Tasa de accidentes (1)	Tasa de absentismo (2)	Victimas mortales relacionadas con el trabajo
Hoyada de los Lobos (Milsentayseis)					29,95%	
Pago de Carraovejas		 x1 1 1,46%		 x36 36 0,22%	14,47%	
Ossian Vides y Vinos		 x3 3 24,37%		 x192 192 6,37%	173,13%	
Viña Mein					8,68%	
Alto de la Huesera (Aiuurri)		 x1 1 10,76%		 x15 15 0,66%	54,66%	
Bodega Marañones		 x1 1 29,94%		 x13 13 0,79%	225,71%	
Alma Carraovejas		 x1 1 3,30%		 x20 20 0,27%	25,05%	
Rte. Ambivium		 x2  x1 3 8,79%		 x16 16 0,19%	32,59%	
Alma Carraovejas Distribución		 x1 1 8,54%			42,12%	

(1) Tasa de accidentes= N° de días de baja / (N° días laborables x Plantilla media).

(2) Tasa de absentismo= (Días por persona de absentismo / Plantilla media) x 100.



NUESTRO ENTORNO NATURAL

Para Alma Carraovejas, el desarrollo sostenible es algo que está incorporado al propio planteamiento estratégico de nuestra actividad. 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.

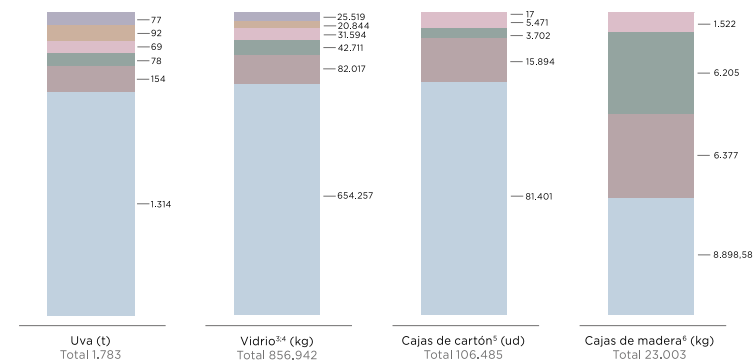
El consumo de agua (facturas y/o contadores) y energía (facturas) se controla mensualmente, y en cuanto a la generación de residuos, se realiza un inventario al final del año con datos facilitados por los gestores.

La identificación y evaluación de aspectos ambientales correspondiente al año 2023 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 2023.

CONSUMO DE MATERIAS PRIMAS

- Pago de Carraovejas
- Ossia Vides y Vinos
- Hoyada de los Lobos (Milsetentayseis)
- Viña Mein-Emilio Rojo
- Bodega Marañones
- Alto de la Huesera (Aiurri)

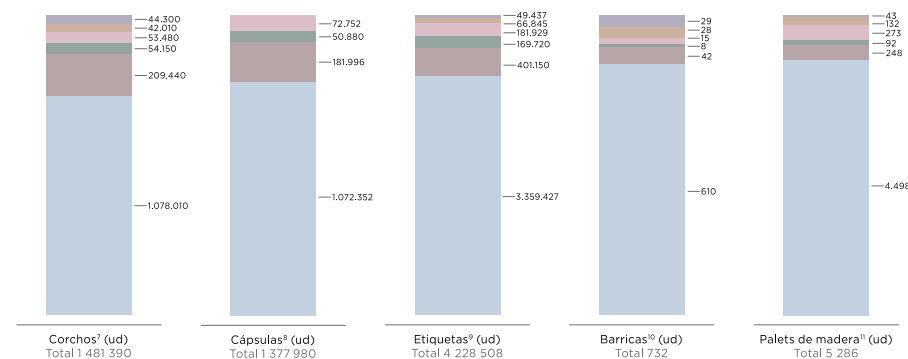


³ Entre un 55% y un 95% de vidrio reciclado, según certificados del proveedor.

⁴ Bienes adquiridos en 2023.

⁵ Bienes adquiridos en 2023.

⁶ Bienes adquiridos en 2023.



⁷ Bienes adquiridos en 2023.

⁸ Bienes adquiridos en 2023.

⁹ Bienes adquiridos en 2023.

¹⁰ Bienes adquiridos en 2023.

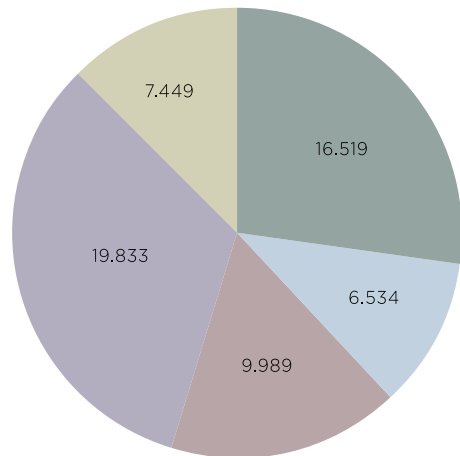
¹¹ Bienes adquiridos en 2023.



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 puesto 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.

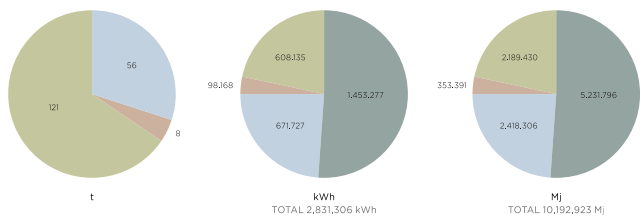
PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS AMBIVIVUM⁷

- Frutas y verduras (ud)
- Carnes (ud)
- Pescados y mariscos (ud)
- Otros (ud)
- Bebidas (ud)



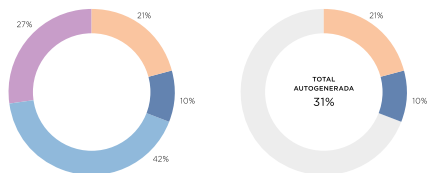
CONSUMO DE ENERGÍA¹²

Consumo eléctrico Consumo gasóleo Consumo gasolina Consumo de propano Consumo de carbón
Consumo de biomasa Consumo de butano Consumo de geotermia

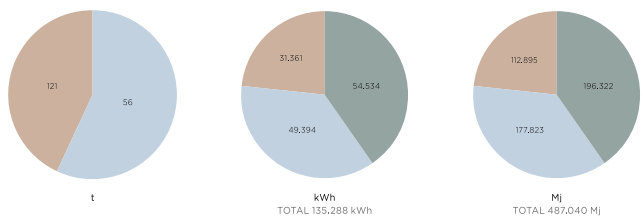


Origen de la energía

Biomasa
Placas solares fotovoltaicas
Energía eléctrica con GdO
Fuentes de energía no renovable

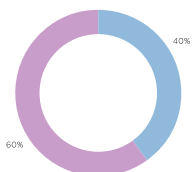


PAGO DE CARRAOVEJAS

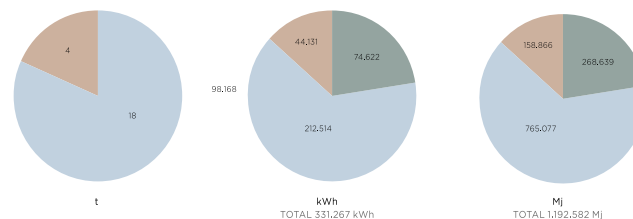


Origen de la energía

Energía eléctrica con GdO
Fuentes de energía no renovable

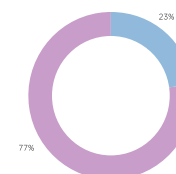


MILSETENTAYSEIS

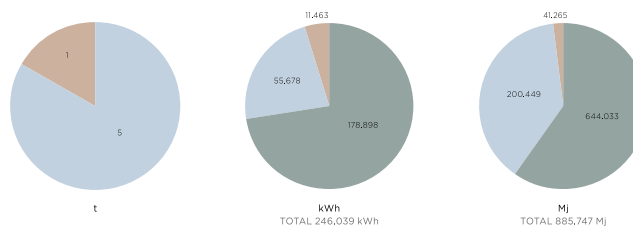


Origen de la energía

Energía eléctrica con GdO
Fuentes de energía no renovable

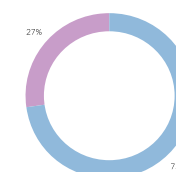


OSSIAN VIDES Y VINOS



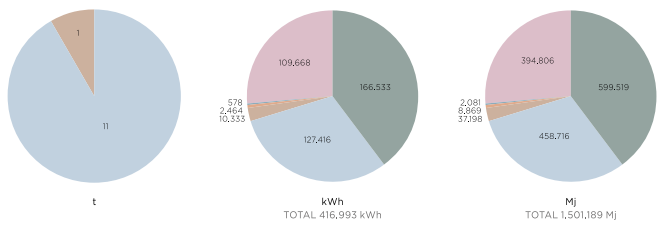
Origen de la energía

Energía eléctrica con GdO
Fuentes de energía no renovable



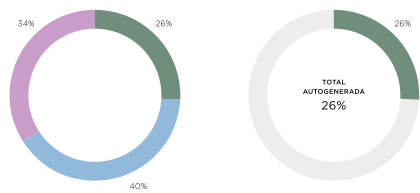
AIURRI

¹² Unidades de conversión empleadas: Densidad de gasóleo: 850 kg/m³. Densidad de la gasolina: 680 kg/m³.
1 kWh = 3,6 MJ; 1 t gasóleo = 43.000 MJ; 1 t gasolina = 44.300 MJ; 1 t butano = 47.300 MJ; 1 t propano = 47.300 MJ; 1 t carbón = 32.006 MJ;
1 t biomasa = 18.084 MJ.

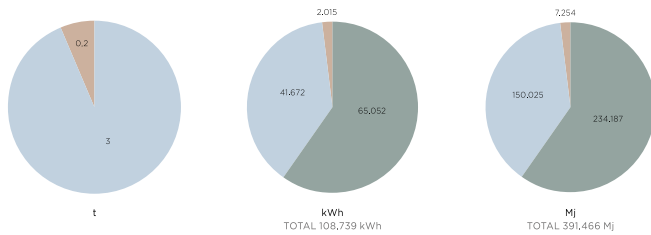


Origen de la energía

- Geotermia
- Energía eléctrica con GdO
- Fuentes de energía no renovable

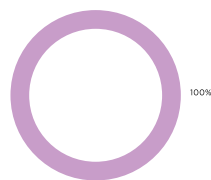


VIÑA MEÍN - EMILIO ROJO

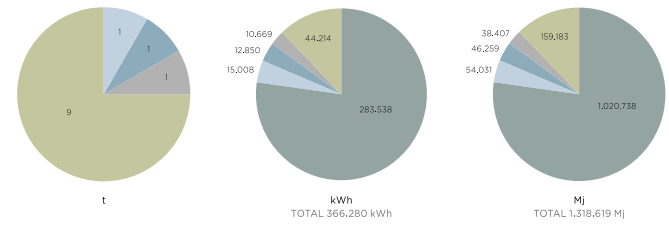


Origen de la energía

- Fuentes de energía no renovable

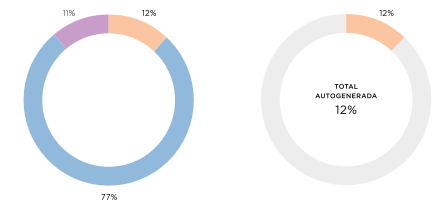


BODEGA MARAÑONES

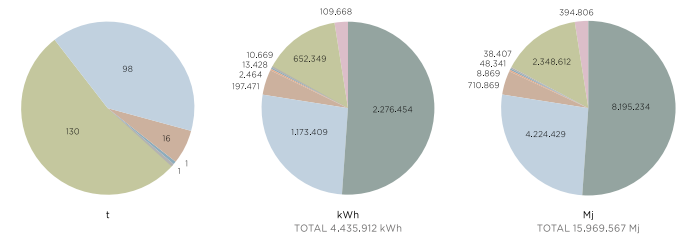


Origen de la energía

- Biomasa
- Energía eléctrica con GdO
- Fuentes de energía no renovable

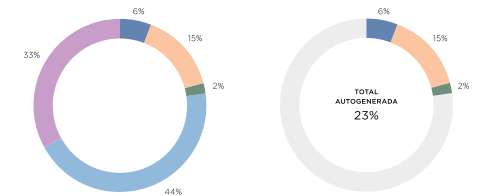


RESTAURANTE AMBIVIVUM



Origen de la energía

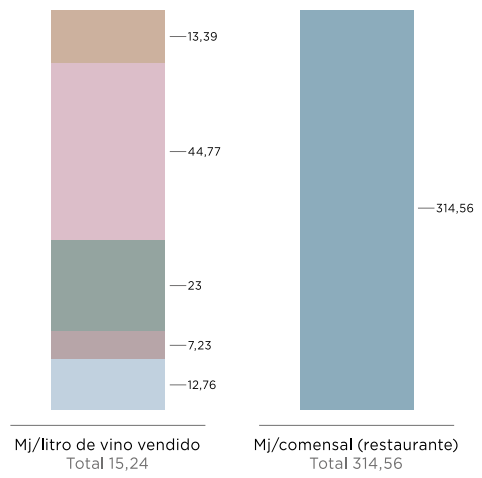
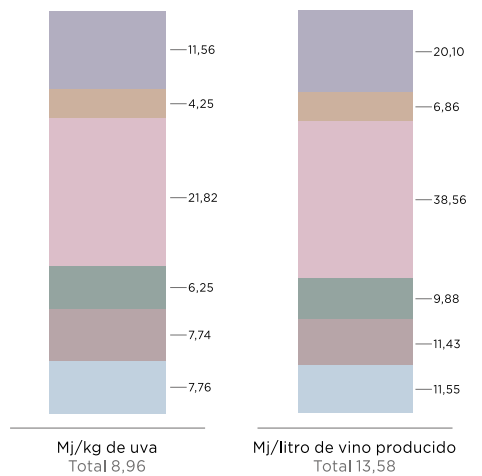
- Placas solares fotovoltaicas
- Biomasa
- Geotermia
- Energía eléctrica con GdO
- Fuentes de energía no renovable



TOTAL ALMA CARRAQUEJAS

CONSUMO ENERGÉTICO TOTAL

- Pago de Carraovejas
- Ossia Vides y Vinos
- Hollada de los Lobos (Milsetentayseis)
- Viña Mein-Emilio Rojo
- Bodega Marañones
- Alto de la Huesera (Aiurri)
- Rte. Ambivium



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 mojar-se el césped que la recubre, le permite conservar

mejor las condiciones de humedad y temperatura del interior de la nave. Además, contamos con dos balsas descubiertas donde también se almacena agua de lluvia, que luego se usa para consumo en riego, bodega y zona social.

En el resto de las bodegas, el agua utilizada procede de la red de abastecimiento de agua potable. Además, en Milsetentayseis, Viña Meín y Aiurri, el agua recibe tratamientos a través de diferentes filtros antes de su uso en bodega.

Los consumos de agua de 2023 han sido:

CONSUMO DE AGUA	PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN VIDES Y VINOS	1076	VIÑA MEÍN EMILIO ROJO	BODEGA MARAÑONES	AIURRI	RESTAURANTE AMBIVUM	TOTAL ALMA CARRAOVEJAS
m ³	80.324	720	582	1.440	238	815	2.883	87.002
m ³ /kg uva	0,061	0,005	0,007	0,021	0,003	0,011	-	0,049
m ³ /litro de vino producidos	0,091	0,007	0,012	0,037	0,004	0,019	-	0,074
m ³ /litro de vino vendidos	0,101	0,004	0,027	0,043	0,008	-	-	0,083

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 mantenedora de la depuradora que se remite, a su vez, a la Confederación Hidrográfica del Duero; en 2023 el vertido fue de 3.810 m³.

Los flujos de aguas residuales existentes proceden tanto de la limpieza de las instalaciones, como de las aguas residuales domésticas. Los lodos, fangos y residuos generados en 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 ⁵ (mg/l)		SS (mg/l)	
	Valor medio	Límite permitido	Valor medio	Límite permitido	Valor medio	Límite permitido	Valor medio	Límite permitido
Pago de Carraovejas	7,5	6-9	34,7	125	6,6	25	11	35

GESTIÓN DE RESIDUOS

En Alma Carraovejas, reconocemos que nuestras actividades pueden generar impactos significativos relacionados con los residuos. Estos impactos están estrechamente relacionados con nuestros insumos, procesos y productos resultantes, así como con los residuos generados en nuestras propias instalaciones y con los envases que llegan al consumidor final.

Consideramos el impacto negativo real e importante que puede surgir de la generación de residuos durante la puesta en el mercado de nuestros productos. Por lo tanto, nos comprometemos a implementar prácticas que fomenten la economía circular, buscando reducir, reutilizar y reciclar los materiales en todas las etapas de nuestra cadena de valor.

Esto incluye la adopción de envases y embalajes sostenibles (envases monomateriales o con alto porcentaje de material reciclado), así como la optimización de nuestros procesos de producción para minimizar los residuos generados.

Del mismo modo, identificamos el impacto negativo potencial tolerable asociado con una gestión inadecuada de los residuos, y estamos comprometidos a mantener un enfoque proactivo para mitigar este impacto. Implementamos sistemas de gestión de residuos eficientes y transparentes, asegurando que todos los residuos sean clasificados, tratados y eliminados de acuerdo con las regulaciones ambientales pertinentes. Además, promovemos la sensibilización y la capacitación entre nuestro equipo para fomentar buenas prácticas de manejo de residuos en todos nuestros procesos.

Alguno de los principales impactos asociados a la actividad vitivinícola y las medidas adoptadas en

cada caso son los siguientes:

- Residuos de la poda de la vid (sarmientos): estos residuos pueden llegar a tener un impacto negativo en el medio ambiente si no se gestionan adecuadamente, ya que pueden contribuir a la emisión de gases de efecto invernadero al ser eliminados mediante su quema en el viñedo. En este caso, desde Alma Carraovejas trabajamos en la búsqueda de alternativas a la quema, como el proyecto de I+D+i VINEBOX, la incorporación del sarmiento picado al suelo del viñedo o su revalorización para redes de calor.
- Subproductos de la elaboración del vino (orujos y lías): estos residuos representan un desafío medioambiental si no se manejan de manera adecuada, ya que pueden contaminar el suelo y el agua si se depositan en el campo sin los tratamientos adecuados. En todas las bodegas de Alma Carraovejas estos subproductos se revalorizan y se destinan a una destilería que les da una segunda vida.

Los impactos mencionados están directamente relacionados con nuestras propias actividades de producción, ya que son el resultado de nuestros trabajos en campo y en bodega. Sin embargo, también reconocemos la importancia de gestionar adecuadamente a través de gestor autorizado los residuos generados en nuestras instalaciones (aquellos que provienen de los materiales de embalaje y suministro de nuestros proveedores) y los residuos generados por el consumidor final por el uso de nuestros productos, monitorizando la gestión por terceros, y garantizando el seguimiento preciso de la cantidad, composición y destino final de los residuos generados. Esto nos ayuda a identificar áreas de mejora y tomar decisiones para optimizar nuestra gestión de residuos y reducir nuestro impacto ambiental.

2023 RESIDUOS NO PELIGROSOS (KG)			PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN	1076	VIÑA MEÍN EMILIO ROJO	BODEGA MARAÑONES	AIURRI	TOTAL ALMA CARRAOVEJAS
DESCRIPCIÓN	CÓDIGO LER	DESTINO							
Papel y cartón	15 01 01	R13	22.340	1.180	632	135	-	94	24.381
Plástico	15 01 02	R13	5.950	1.100	235	-	-	221	7.506
Madera	15 01 03	R3	1.690	-	-	-	-	-	1.690
Hierro y acero	17 04 05	R13	2.700	-	-	-	-	-	2.700
Lodos	02 07 05	R3	36.870	8.100	-	-	-	-	44.970
Ropa	20 01 10	R1201	6						6
Mezcla de residuos municipales	20 03 01	R12				109			109
Residuos de lavado	02 07 01	R0302	-	-	1.760	-	-	-	1.760
Vidrio	20 01 02	R12	-	-	-	277	-	-	277
Residuos vegetales (raspón)			88.781	0	2.336	233	3.222	5.723	100.295
TOTAL			158.337	10.380	4.963	754	3.222	6.038	183.694

2023 SUBPRODUCTOS (KG)	PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN	1076	VIÑA MEÍN EMILIO ROJO	BODEGA MARAÑONES	AIURRI	TOTAL ALMA CARRAOVEJAS
Orujos	199.940	38.960	9.040	6.140	7.031	27.220	288.331
Lías	8.340	-	826	900	-	2.881	12.947
TOTAL	208.280	38.960	9.866	7.040	7.031	30.101	301.278

2023 RESIDUOS PELIGROSOS (KG)			PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN	1076	VIÑA MEÍN EMILIO ROJO	BODEGA MARAÑONES	AIURRI	TOTAL ALMA CARRAOVEJAS
DESCRIPCIÓN	CÓDIGO LER	DESTINO							
Envases de plástico contaminados valorizables	15 01 10*	R1201	281	-	-	44	-	167	492
Absorbentes/ material contaminado	15 02 02*	D15	493	-	-	-	-	-	493
Aceites minerales no clorados	13 02 05*	R12	79	-	-	-	-	-	79
Pequeños aparatos con componentes peligrosos	16 02 13-51*	R1201	47	-	-	-	-	-	47
Productos químicos de laboratorio	16 05 06*	R1301	54	-	-	-	-	-	54
Productos fitosanitarios	16 05 08*	R12	-	-	-	49	-	-	49
Ácido fosfórico contaminado	06 01 04*	D1501	465	-	-	-	-	-	465
Envases SIGFITO			95	45	11	19	10	70	250
TOTAL			1.514	45	11	112	10	237	1.929

DESTINO DE LOS RESIDUOS	RESIDUOS TOTALES (KG)	DESTINO VALIZACIÓN (%)	DESTINOS ELIMINACIÓN (%)
Residuos No Peligrosos	183.694 kg	100 %	0 %
Subproductos	301.278 kg	100 %	0 %
Residuos Peligrosos	1.929 kg	51 %	49 %
TOTAL	486.901 kg	99,8 %	0,2 %

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 Milsetentayseis 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. En 2022 se ha comenzado a calcular las emisiones de GEI de Bodega Marañones, por lo que 2022 será su año base. En 2023 se han calculado las emisiones de GEI de la bodega Aiurri, por primera vez, así como del Restaurante Ambivium, habiéndose calculado las emisiones de GEI del restaurante en años anteriores como parte de la organización Pago de Carraovejas.

Así mismo, cada bodega dispone de un plan de reducción de emisiones de gases de efecto invernadero, en los que destacan las siguientes medidas:

- Búsqueda de proveedores lo más cercanos posibles, especialmente para materias primas y

materias auxiliares que se adquieren en grandes cantidades (uva, abono, biomasa, gasóleo, barricas, botellas, cajas de cartón, palets, etc.).

- Conducción eficiente de tractores y vehículos de empresa.
- Implementación de energías renovables.
- Regulación de las temperaturas de climatización.
- Optimización de las automatizaciones de ciertos procesos (tren de lavado de barricas, control automático.
- de temperaturas en los depósitos, etc.).
- Realización del mantenimiento de los equipos para mantener su eficiencia.
- Sustitución de equipos antiguos por otros más eficientes (criterio de compra).
- Uso de agua caliente solo en caso de necesidad.
- 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.
- Búsqueda de alternativas a la quema de los residuos de poda.

Huella de Carbono de las bodegas:



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.

PAGO DE CARRAOVEJAS					
Inventario de Gases de Efecto Invernadero por actividad (t CO ₂ eq)					
	2019	2020	2021	2022	2023
Viticultura	203,49	165,54	113,82	97,151	119,61
Elaboración	138,54	174,29	174,38	141,570	153,42
Consumos generales	684,96	388,55	440,45	595,734	391,39
Packaging	258,92	293,57	317,82	323,899	390,11
Distribución final del producto	195,61	303,27	306,67	90,365	101,69
Residuos	71,71	82,58	23,31	29,617	28,54
Restaurante	75,58	30,08	135,29	168,612	-
TOTAL	1.629 t CO₂eq	1.438 t CO₂eq	1.512 t CO₂eq	1.447 t CO₂eq	1.185 t CO₂eq

Inventario de Gases de Efecto Invernadero por alcance (t CO ₂ eq)					
	2019	2020	2021	2022	2023
Emisiones directas	167,09	177,93	237,58	203,60	204,02
Emisiones biogénicas	178,57	150,95	124,35	114,81	134,29
Emisiones indirectas de energía (comercializadora)	493,66	68,34	68,57	241,27	0
Emisiones indirectas de energía (mix nacional)*	494,00	340,00	186,50	254,26	192,28
Otras emisiones indirectas	789,51	1.040,65	1.081,24	887,27	846,44
TOTAL	1.629 t CO₂eq	1.438 t CO₂eq	1.512 t CO₂eq	1.447 t CO₂eq	1.185 t CO₂eq

*Total con Mix nacional: 2019 - 1.629 t CO₂eq | 2020 - 1.710 t CO₂eq | 2021 - 1.630 t CO₂eq | 2022 - 1.460 t CO₂eq | 2023 a 1.377 t CO₂eq.

Histórico de resultados					
Año	2019	2020	2021	2022	2023
Resultado (t CO ₂ eq)	1.629	1.438	1.512	1.447	1.185

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 Protocolos años anteriores.

OSSIAN VIDES Y VINOS				
Inventario de Gases de Efecto Invernadero por actividad (t CO ₂ eq)				
	2020	2021	2022	2023
Viticultura	110,03	52,88	31,72	15,19
Elaboración	37,15	24,10	30,47	17,11
Consumos generales	61,34	72,83	80,12	95,17
Packaging	71,52	56,85	68,38	56,63
Distribución final del producto	42,64	53,74	12,46	20,73
Residuos	14,64	3,49	7,57	5,90
TOTAL	337 t CO₂eq	264 t CO₂eq	231 t CO₂eq	211 t CO₂eq

Inventario de Gases de Efecto Invernadero por alcance (t CO ₂ eq)				
	2020	2021	2022	2023
Emisiones directas	74,56	83,37	65,16	92,08
Emisiones biogénicas	30,37	19,27	27,95	13,30
Emisiones indirectas de energía (comercializadora)	3,90	3,39	13,44	0
Emisiones indirectas de energía (mix nacional)*	11,69	9,22	11,52	12,16
Otras emisiones indirectas	228,49	157,85	124,18	105,36
TOTAL	337 t CO₂eq	264 t CO₂eq	231 t CO₂eq	211 t CO₂eq

*Total con Mix nacional: 2020 - 345 t CO₂eq | 2021 - 270 t CO₂eq | 2022 - 229 t CO₂eq | 2023 - 223 t CO₂eq.

Histórico de resultados				
Año	2020	2021	2022	2023
Resultado (t CO ₂ eq)	337	264	231	211

MILSETENTAYSEIS

Para el cálculo de la Huella de Carbono de Milsetentayseis, 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 Protocolos años anteriores.

MILSETENTAYSEIS				
Inventario de Gases de Efecto Invernadero por actividad (t CO ₂ eq)				
	2020	2021	2022	2023
Viticultura	70,03	33,73	37,12	26,34
Elaboración	16,56	14,62	13,41	8,31
Consumos generales	27,09	44,94	43,49	31,58
Packaging	12,59	16,30	24,43	23,56
Distribución final del producto	0,43	25,78	1,73	3,02
Residuos	6,46	1,11	0,45	0,56
TOTAL	133 t CO₂eq	136 t CO₂eq	121 t CO₂eq	93 t CO₂eq

Inventario de Gases de Efecto Invernadero por alcance (t CO ₂ eq)				
	2020	2021	2022	2023
Emisiones directas	13,71	21,093	27,713	21,57
Emisiones biogénicas	10,04	8,326	10,591	8,30
Emisiones indirectas de energía (comercializadora)	7,59	8,509	6,584	0
Emisiones indirectas de energía (mix nacional)*	7,59	9,48	7,46	8,89
Otras emisiones indirectas	101,83	98,555	75,746	63,50
TOTAL	133 t CO₂eq	136 t CO₂eq	121t CO₂eq	93 t CO₂eq

*Total con Mix nacional: 2020 - 133 t CO₂eq | 2021 - 137 t CO₂eq | 2022 - 122 t CO₂eq | 2023 - 102 t CO₂eq.

Histórico de resultados				
Año	2020	2021	2022	2023
Resultado (t CO ₂ eq)	133	136	121	93

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.

VIÑA MEÍN-EMILIO ROJO				
Inventario de Gases de Efecto Invernadero por actividad (t CO ₂ eq)				
	2020	2021	2022	2023
Viticultura	22,22	21,78	15,95	16,91
Elaboración	9,66	23,71	9,13	8,33
Consumos generales	64,58	74,63	76,61	52,63
Packaging	28,52	20,06	18,35	19,12
Distribución final del producto	20,01	18,02	3,04	4,44
Residuos	3,58	0,81	0,69	0,56
TOTAL	149 t CO₂eq	159 t CO₂eq	124 t CO₂eq	102 t CO₂eq

Inventario de Gases de Efecto Invernadero por alcance (t CO ₂ eq)				
	2020	2021	2022	2023
Emisiones directas	42,82	43,32	31,68	37,18
Emisiones biogénicas	0,03	10,63	13,63	13,19
Emisiones indirectas de energía (comercializadora)	12,08	10,35	20,72	0
Emisiones indirectas de energía (mix nacional)*	17,23	17,18	20,88	27,14
Otras emisiones indirectas	93,64	94,69	57,74	51,63
TOTAL	149 t CO₂eq	159 t CO₂eq	124 t CO₂eq	102 t CO₂eq

*Total con Mix nacional: 2020 - 154 t CO₂eq | 2021 - 166 t CO₂eq | 2022 - 124 t CO₂eq | 2023 - 129 t CO₂eq.

Histórico de resultados				
Año	2020	2021	2022	2023
Resultado (t CO ₂ eq)	149	159	124	102

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.

BODEGA MARAÑONES		
Inventario de Gases de Efecto Invernadero por actividad (t CO ₂ eq)		
	2022	2023
Viticultura	6,77	0,52
Elaboración	9,93	8,79
Consumos generales	30,55	33,36
Packaging	21,01	11,45
Distribución final del producto	2,05	3,49
Residuos	0,38	0,47
TOTAL	71 t CO₂eq	58 t CO₂eq

Inventario de Gases de Efecto Invernadero por alcance (t CO ₂ eq)		
	2022	2023
Emisiones directas	10,39	11,40
Emisiones biogénicas	9,69	7,98
Emisiones indirectas de energía (comercializadora)	14,88	17,56
Emisiones indirectas de energía (mix nacional)*	8,72	10,60
Otras emisiones indirectas	35,72	21,14
TOTAL	71 t CO₂eq	58 t CO₂eq

*Total con Mix nacional: 2022 - 64 t CO₂eq | 2023 - 51 t CO₂eq.

Histórico de resultados		
Año	2022	2023
Resultado (t CO ₂ eq)	71	58

AIURRI

Para el cálculo de la Huella de Carbono de Aiurri, se considera como año base 2023, por ser el primer año de cálculo de emisiones de dióxido de carbono de dicha organización.

AIURRI	
Inventario de Gases de Efecto Invernadero por actividad (t CO ₂ eq)	
	2023
Viticultura	22,71
Elaboración	11,54
Consumos generales	34,16
Packaging	12,64
Distribución final del producto	0
Residuos	0,17
TOTAL	81 t CO₂eq

Inventario de Gases de Efecto Invernadero por alcance (t CO ₂ eq)	
	2023
Emisiones directas	17,7
Emisiones biogénicas	13,07
Emisiones indirectas de energía (comercializadora)	0
Emisiones indirectas de energía (mix nacional)*	29,16
Otras emisiones indirectas	50,46
TOTAL	81 t CO₂eq

*Total con Mix nacional: 2023 - 110 t CO₂eq.

Histórico de resultados	
Año	2023
Resultado (t CO ₂ eq)	81

RESTAURANTE AMBIVIVUM

Para el cálculo de la Huella de Carbono del Restaurante Ambivivum, se considera como año base 2023, por ser el primer año de cálculo de emisiones de dióxido de carbono de dicha organización (en años anteriores, la huella de carbono del restaurante se incluía dentro del cálculo de la huella de carbono de Pago de Carraovejas, hasta que, el restaurante, ha sido constituido como entidad independiente).

RESTAURANTE AMBIVIVUM	
Inventario de Gases de Efecto Invernadero por actividad (t CO ₂ eq)	
	2023
Huerto	0,51
Consumos generales	131,26
Restaurante	97,31
Residuos	0,17
TOTAL	229 t CO₂eq

Inventario de Gases de Efecto Invernadero por alcance (t CO ₂ eq)	
	2023
Emisiones directas	11,40
Emisiones biogénicas	7,98
Emisiones indirectas de energía (comercializadora)	17,56
Emisiones indirectas de energía (mix nacional)*	10,60
Otras emisiones indirectas	21,14
TOTAL	229 t CO₂eq

*Total con Mix nacional: 2022 - 64 t CO₂eq. | 2023 - 51 t CO₂eq.

Histórico de resultados	
Año	2023
Resultado (t CO ₂ eq)	229



En 2023 en Alma Carraovejas, se han generado 1,87 kg CO₂eq/litro vendido y 1,67 kg CO₂eq/litro producido. 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 por actividad (t CO ₂ eq) 2023								
	Pago de Carraovejas	Ossian Vides y Vinos	1076	Viña Meín-Emilio Rojo	Bodega Marañoses	Aiurri	Restaurante Ambivium	Total ALMA CARRAOVEJAS
Viticultura	119,61	15,19	26,34	16,91	0,52	22,71	-	201
Elaboración	153,42	17,11	8,31	8,33	8,79	11,54	-	208
Consumos generales	391,39	95,17	31,58	52,63	33,36	34,16	-	638
Packaging	390,11	56,63	23,56	19,12	11,45	12,64	-	514
Distribución final del producto	101,69	20,73	3,02	4,44	3,49	0	-	133
Residuos	28,54	5,90	0,56	0,56	0,47	0,17	-	36
Restaurante	-	-	-	-	-	-	229	229
TOTAL	1.185 t CO₂eq	211 t CO₂eq	93 t CO₂eq	102 t CO₂eq	58 t CO₂eq	81 t CO₂eq	229 t CO₂eq	1.959 t CO₂eq

Inventario de Gases de Efecto Invernadero por actividad (t CO ₂ eq) 2023								
	Pago de Carraovejas	Ossian Vides y Vinos	1076	Viña Meín-Emilio Rojo	Bodega Marañoses	Aiurri	Restaurante Ambivium	Total ALMA CARRAOVEJAS
Emisiones directas	204,02	92,08	21,57	37,18	11,40	17,70	44,89	428
Emisiones biogénicas	134,29	13,30	8,30	13,19	7,98	13,07	2,01	192
Emisiones indirectas de energía (comercializadora)	0	0	0	0	17,56	0	0	18
Emisiones indirectas de energía (mix nacional)*	192,28	12,16	8,89	27,14	10,60	29,16	46,22	326
Otras emisiones indirectas	846,44	105,36	63,50	51,63	21,14	50,46	182,34	1.321
TOTAL	1.185 t CO₂eq	211 t CO₂eq	93 t CO₂eq	102 t CO₂eq	58 t CO₂eq	81 t CO₂eq	229 t CO₂eq	1.959 t CO₂eq

Histórico de resultados			
Año	2021	2022	2023
Resultado (t CO ₂ eq)	2.071	1.993	1.959

BIODIVERSIDAD

En Alma Carraovejas, damos una gran importancia al cuidado de nuestro entorno, tanto del medio ambiente como de la biodiversidad, además en el caso de alguno de los proyectos, como Marañoses, están ubicados en zonas de especial protección, y en otros, próximos a ellas, lo que da una idea de la singularidad de cada uno de los proyectos.

En el caso de la finca **Pago de Carraovejas** y en relación con la Red Natura 2000, no se encuentra dentro de ninguna zona LIC ni ZEPA, aunque está ubicada a menos de 3 km al sur del LIC (Lugar de Importancia Comunitaria) denominado "Riberas del Río Duero y afluentes" y a 4 km al noroeste del LIC Riberas del Río Duratón. Ambos espacios se caracterizan por contar con una gran variedad de hábitats fluviales. Las numerosas formaciones vegetales se suceden en el desarrollo de los ríos, desde los tramos de abedulares y saucedas de montaña, hasta las alisedas, fresnedas, alamedas, choperas, olmedas y saucedas de meseta de los tramos más bajos y próximos al viñedo. Asociadas al medio fluvial encontramos una gran variedad de comunidades faunísticas, entre las cuales se señalan las numerosas especies de peces, los anfibios, los paseriformes ribereños y las ardeidas. Destaca además la presencia de la nutria (*Lutra lutra*) entre los mamíferos, así como del caballito del diablo (*Coenagrion mercuriale*) y de la mariposa *Euphydryas aurinia* entre los invertebrados.

El viñedo de **Ossian** está situado en torno al municipio de Nieva, en Segovia. Se encuentra a unos 6,5 km al norte de las Lagunas de Santa María la Real de Nieva, declaradas como Lugar de Importancia Comunitaria (LIC) dentro de la red Natura 2000, en 2006, y que cuenta con más de 630 ha de humedales. En esta ZEC encontramos uno de los afloramientos de materiales paleozoicos y mesozoicos del interior de la cuenca terciaria del Duero. Este conjunto de materiales (pizarras, calizas, arenas y arcillas) se sitúa más elevado que las arenas y arcillas terciarias correspondientes a la cuenca del Duero.

Es en estas zonas más deprimidas del espacio donde se sitúan numerosos humedales de descarga que durante el verano forman costras salinas. Esto da lugar a la presencia de comunidades vegetales

halófilas singulares. En cuanto a fauna, destaca la presencia ornítica que aprovecha los cultivos de cereal existentes también en la zona. Destacan también los anfibios entre los que destaca el sapillo pin-tojo ibérico (*Discoglossus galganoi*).

Ya centrándonos en la biodiversidad del viñedo, cabe destacar que la complejidad ya mencionada de los suelos de esta zona, con algunas zonas de pizarra, otras de arcilla y algunas otras de canto rodado de antiguas terrazas de río., pero sobre todo zonas franco-arenosas, fueron clave para frenar la filoxera en el siglo XIX. Se dice, con carácter histórico, que la implacable plaga destructora de la vid, que lo fue en gran parte de Europa, al llegar a estas tierras areniscas no pudo avanzar. De ahí que esta zona del noroeste de la provincia de Segovia cuente con una de las mayores reservas de viñedo prefiloxérico en la Península Ibérica, con plantas que cuentan con más de 100 años.

Milsetentayseis tiene su viñedo en torno a la localidad de Fuentenebro al sur de la provincia de Burgos. El espacio de la Red Natura 2000 más cercano son Las Hoces del Río Riaza, Parque Natural y LIC ubicado a unos 8 km al noroeste de Fuentenebro. El río Riaza constituye el eje longitudinal del Espacio. El variado relieve de la zona, su constitución caliza y los aprovechamientos del suelo dan lugar a la presencia de una vegetación muy diversa: el catálogo florístico de las Hoces del río Riaza está constituido por 911 especies pertenecientes a 86 familias. La vegetación es principalmente esteparia, con manchas de arbolado: sabinares, encinares y algunos quejigares. En contraste, el fondo del valle mantiene un soto fluvial formado por comunidades de matorrales, pastizales y especies acuáticas. En cuanto a fauna, las aves son las que confieren a este Espacio su principal característica. Por lo que respecta a los mamíferos, destacar la presencia de murciélago ratonero grande, abundante en alguna cueva del espacio.

Viña Mein está ubicada en el municipio de Leiro (Orense), en la ribera del río Avia, no cuenta con ninguna zona de especial protección en las proximidades, siendo la más cercana La Serra do Cando, a unos 20 km (en línea recta).

El viñedo de **Marañoses** está ubicado en el municipio de San Martín de Valdeiglesias (Madrid), dentro

de la Zona Especial de Conservación (ZEC) "Cuenca de los ríos Alberche y Cofio" y la Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA) "Encinares del río Alberche y río Cofio". Entre las especies de fauna incluidas en la Directiva Hábitats, se encuentran presentes en el espacio un total de 19 especies, de las que 7 son mamíferos, 3 reptiles, 1 anfibio, 5 peces y 3 invertebrados. De igual forma, en relación a las especies de la Directiva Aves, se encuentran representadas en este territorio un total de 26 especies de aves de interés comunitario, constituyendo la ZEPA un área clave para la conservación de diversas especies singulares como *Aquila adalberti*, *Aquila chrysaetos*, *Aegypius monachus* o *Ciconia nigra*.

Es importante además destacar el gran valor de este espacio como elemento de conectividad ecológica y territorial con amplios sectores del Sistema Central, como las colindantes Sierra de Malagón y Sierra de Guadarrama, así como con otros espacios Natura 2000, tanto de la Comunidad de Madrid como de las Comunidades de Castilla y León y Castilla-La Mancha.

El viñedo de **Aiurri** está ubicado en el municipio de Leza, en la Rioja Alavesa, a unos 2 km de las Sierras Meridionales de Álava. Las sierras meridionales de Álava se sitúan en la banda fronteriza entre las regiones biogeográficas Atlántica y Mediterránea. Su orientación este-oeste frena la influencia climática oceánica lo que se traduce en las características de la vegetación, de tipo de atlántico en el norte (hayedos) y de tipo mediterráneo en el sur (quejigales y encinares).

La diversidad de hábitats del conjunto de las sierras da cobijo a multitud de especies de flora y fauna de interés, destacando, entre las primeras, multitud de endemismos como *Asplenium seelosii* subsp. *glabrum* o *Genista eliasseennen*.

En cuanto a fauna, destaca el águila perdicera (*Aquila fasciata*), en peligro de extinción en el País Vasco, y en marcado declive en España. Por su parte, constituye una de las zonas de presencia más regular del quebrantahuesos (*Gypaetus barbatus*) en Álava, especie también en peligro de extinción en esta región. Ambas especies están incluidas en el Anexo I de la Directiva 2009/147/CE relativa a la conservación de las aves silvestres.



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:

- Asociación de la Industria Alimentaria de Castilla y León (VITARTIS).
- Federación Española Del Vino (FEV).
- Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB).
- Plataforma Tecnológica Del Vino (PTV).
- Instituto de Calidad Turística Española (ICTE).
- Fundación Más familia.
- Consejo Regulador D.O. Ribera Del Duero (C.R.D.O).
- Asociación Chaîne Des Rostissiers.
- Cámaras de Comercio (Segovia - Valladolid).
- Asociación de Empresarios de Peñafiel (AEMPE).

- Asociación para el Progreso de la Dirección (APD).
- Convenio Grupo Incorpora-Integración Laboral.
- Asociación de Empresa familiar de Castilla y León (EFCL).
- 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 2023.

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 2023 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.

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.

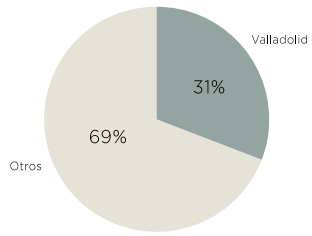
También se ha elaborado un **Código de Conducta para proveedores** donde se les compromete e informa de la importancia de las normas y prácticas del lugar de trabajo, cumplimiento de la ley y de nuestros criterios responsables tanto

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.

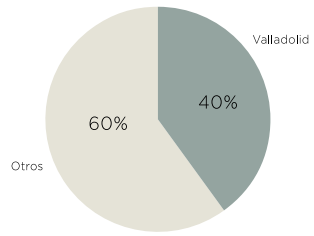
La selección de proveedores de productos y de servicios se realiza según una serie de criterios concretos:

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

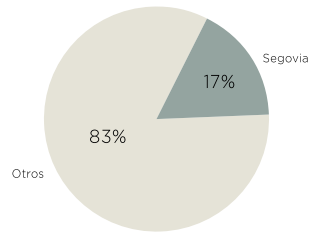
Por tanto, Alma Carraovejas compra, siempre que es posible, bienes y servicios a proveedores y subcontratistas locales (de la provincia en la que se ubica el centro de trabajo), siempre y cuando cumplan con nuestros requisitos en cuanto a calidad del servicio. De esta manera, pretendemos contribuir a 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 2023 se presenta a continuación:



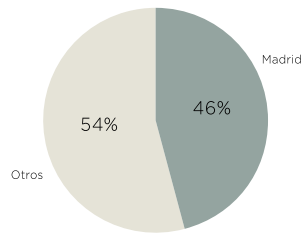
Pago de Carraovejas



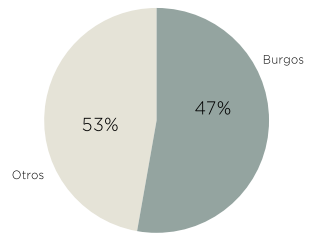
Restaurante Ambivium



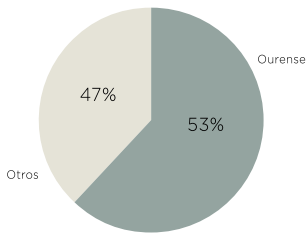
Ossian Vides y Vinos



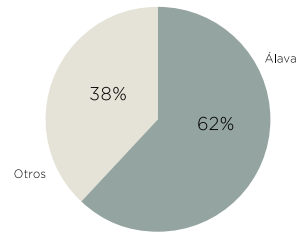
Bodega Marañones



Hoyada de los Lobos
(Milsetentayseis)



Viña Meín



Alto de la Huesera
(Aiarri)



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. A continuación, se indican algunas de las acciones que hemos llevado a cabo durante el año 2023, alcanzando más de 44.000 € en colaboraciones:

- Donación económica al Ayuntamiento de Leza, en el marco del Otoño Enológico de la Fundación Caja Rural de Segovia.
- Participación en las Becas SuperArte a través de Grupo SIFU.
- Donación económica a la Asociación El Prao de Luyas (Piñel de Abajo), con el objetivo de poner en valor el medio rural, sus recursos naturales, sus gentes, sus culturas y su historia.
- Abono del coste de las inscripciones de todos los empleados en la marcha contra el Cáncer

de Peñafiel de la AECC.

- Convenio de trabajo con la Asociación PRO-GESTIÓN de Peñafiel para 3 trabajadores.
- Donaciones económicas para las fiestas patronales en las zonas en las que ejercemos la actividad.
- Donación de vinos para la subasta organizada por las Asociación de Padres, Madres y Protectores de Niños y Niñas con Discapacidad Campiña Sur Cordobesa (APAPNIDICSUR) y para el evento benéfico TREZE LUZES.
- Donación de corchos para la Asociación de Parkinson de Soria, destinados a obtener fondos económicos para sus proyectos sociales gracias a la venta de estos a una corchera (nos hacemos cargo del envío).
- Donación económica a la Fundación para la Cultura del Vino.

En relación con las obras y mejoras llevadas a cabo en las infraestructuras de nuestras instalaciones durante el año 2023 se han invertido 2.073.942 €, destacamos las siguientes:



CARRAOVEJAS		248.700 €
OBRAS	Nueva cubierta en recepción de uva	71.000 €
	Actuación en sala de catas barricas 2	17.000 €
	Nuevo grupo electrónico	184.082 €
	Clima en office enoturismo (pz plivo)	4.000 €
	Cableado fibra	
	Gestión del agua (contadores agua e instalación)	
	Memoria valorada centro logístico	1.690 €
	Recuperación murete piedra camino carraovejas (con personal bodega)	

OSSIAN		656.000 €
OBRAS	Nueva bodega Ossian	656.000 €

En 2024 está previsto continuar con los grandes cambios estructurales en la bodega de Ossian.

VIÑA MEÍN		457.170 €
OBRAS	FASE 1: REHABILITACIÓN EDIFICIO DE ELABORACIÓN	416.170 €
	Otros trabajos: camino osebren, impermeabilización muro edificio logística	41.000 €

ALTO DE LA HUESERA		683.000 €
OBRAS	Reforma bodega fase 3 (fachadas edificios, oficinas y vestuarios)	683.000 €

1076		0 €
OBRAS	Los trabajos realizados han sido de mantenimiento y conservación	

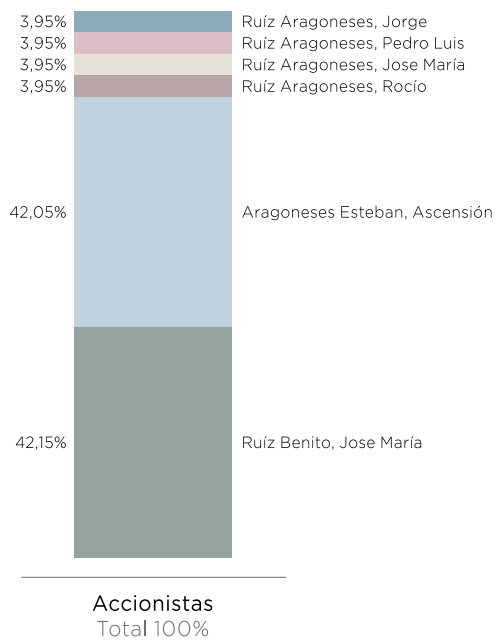
MARAÑONES		0 €
OBRAS		

AMBIVIVUM		0 €
OBRAS	Los trabajos realizados han sido de mantenimiento y conservación	



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:

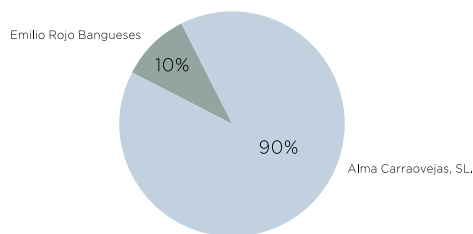
- Pago de Carraovejas, S.L.U. : 100% Propiedad de Alma Carraovejas, S.L.
- Singular Vineyard Wines, S.L.U.: 100% Propiedad de Alma Carraovejas, S.L.

⁷ Incluye restaurante *Ambivium*.

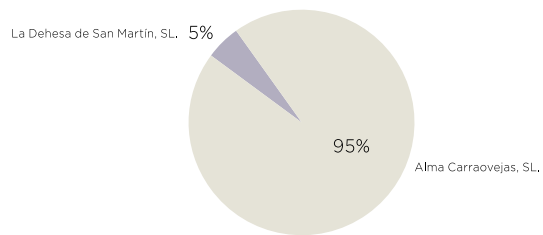
- - Ossian Vides y Vinos, S.L.U.: 100% Propiedad de Alma Carraovejas, S.L.
- Hoyada de los Lobos, S.L.U. (Milsetentayseis):

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.
- Restaurante *Ambivium* S.L.U.
- Bodegas Emilio Rojo S.L.: composición de accionariado.
- Bodega Marañoses S.L.: composición de accionariado.



BODEGAS EMILIO ROJO SL



BODEGAS MARAÑONES SL

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 quinta memoria que engloba a Alma Carraovejas. Esta edición, se ha elaborado conforme a los estándares GRI (Global Reporting Initiative).

Cubre el periodo de enero a diciembre de 2023, y todos sus indicadores han sido calculados en ese periodo.

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: silviatellez@almacarraovejas.com

Este informe se elabora bajo los principios descritos en el GRI1:

- 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.

Este año, se ha actualizado el análisis de la evaluación de la doble matriz de materialidad y ha sido revisado por la Directora de RSE. El objetivo último es identificar los temas con impactos, riesgos u oportunidades críticos, importantes o tolerables para la organización y así determinar los contenidos de su Memoria de Responsabilidad Social Empresarial 2023.

Dicho análisis se ha hecho siguiendo el estándar sectorial GRI 13: Agricultura, acuicultura y pesca.

1) La metodología para la realización del análisis de doble materialidad se ha desarrollado teniendo en cuenta:

- Las indicaciones para la realización del análisis de doble materialidad y la identificación de impactos, riesgos y oportunidades en el ámbito de la sostenibilidad recogidas en la Directiva (UE) 2022/2464 (CSRD), relativa a la presentación de información sobre sostenibilidad por parte de las empresas.
- Los European Sustainability Reporting Standards (ESRS), adoptados por la Comisión Europea y elaborados por EFRAG Project Task Force on European Sustainability Reporting Standards (EFRAG PTF-ESRS), en el marco de la Directiva CSRD, y, en especial, los temas de sostenibilidad recogidos en ESRS 1.

Análisis de contexto y participación de los grupos de interés

El objetivo de esta fase es identificar los posibles temas materiales de la compañía, así como los impactos, riesgos y oportunidades relacionados con ellos que se evaluarán posteriormente.

Para ello, se tienen en cuenta:

- Las actividades de la empresa, el modelo de negocio, las relaciones comerciales y la cadena de valor.
- El marco legal y regulatorio aplicable a la organización.
- El horizonte temporal definido para la fase de evaluación:

- Corto plazo: uno o dos años.
- Medio plazo: en torno a cinco años.
- Largo plazo: en torno a diez años.

- Los grupos de interés identificados por ALMA CARRAOVEJAS.

- Documentación interna específica que posee ALMA CARRAOVEJAS respecto a la gestión de la Responsabilidad Social Empresarial (RSE) y sostenibilidad.

Identificación de potenciales temas materiales, impactos, riesgos y oportunidades.

Tras la realización del análisis de contexto y la participación de los grupos de interés, los impactos, riesgos y oportunidades identificados, que posteriormente se someten a evaluación, son:

IMPACTOS NEGATIVOS

Reales

- Contaminación del aire por emisiones de gases de efecto invernadero u otras emisiones.
- Cambio en el uso del suelo por los viñedos.
- Generación de residuos por la puesta en el mercado de productos.

Potenciales

- Fracaso en la mitigación del cambio climático.
- Contaminación de agua por vertidos.
- Contaminación del suelo como consecuencia de alguna de las actividades desarrolladas
- Contaminación de organismos vivos y recursos alimentarios.
- Gestión ineficiente del agua (alto consumo/desperdicio/ ...).
- Extracción de agua superando lo autorizado.

- Vertidos no autorizados o que superan los límites legales.
- Daños a especies y degradación de los ecosistemas.
- Gestión incorrecta de residuos.
- Afección a la salud y/o seguridad de consumidores, usuarios finales u otras personas por la venta de productos defectuosos, contaminados o en mal estado.
- Posibilidad de contribución a partidos políticos.

IMPACTOS POSITIVOS

Reales

- Consumo de energías renovables.
- Puesta en marcha de medidas para promover o preservar la biodiversidad (estudios paisajísticos, de biodiversidad, limitación de uso de químicos, etc.).
- No uso de productos químicos en el viñedo.
- Generación de puestos de trabajo de calidad en el entorno rural.
- Teletrabajo y flexibilidad horaria.
- Contar con una fuerte política retributiva.
- Involucración de empleados mediante el diálogo social y procesos participativos.
- Fomento de la conciliación con medidas que superan los requisitos legales.
- Fomento del bienestar, la salud y la seguridad de la plantilla.
- Fomento de la igualdad de género mediante medidas que superan los requisitos legales.
- Apuesta por la formación y el desarrollo profesional de la plantilla (planes de formación ajustados a las necesidades de cada persona, planes de desarrollo, ...).
- Formaciones a clientes y proveedores por parte del personal de Alma Carraovejas.
- Desarrollo de acciones que promueven la cultura, crean valor para las comunidades locales o promueven el desarrollo económico.
- Proporción de toda la información pertinente de forma clara y con calidad a los consumidores y/o usuarios finales.
- Cultura empresarial basada en la ética.

Potenciales

No se han identificado impactos positivos potenciales.

RIESGOS

- Necesidad de cambios en las fechas de vendimia, periodos de maduración, insolación de racimos... y posibilidad de fracaso en la adaptación al cambio climático.
- Mayor frecuencia y gravedad de alteraciones o fenómenos meteorológicos extremos como consecuencia del cambio climático.
- Subida de precio de la energía.
- Problemas de abastecimiento de agua.
- Desperdicio o uso ineficiente de materias primas.
- Pérdida de talento y rotación no deseada.
- Falta de comunicación interna.
- Incumplimiento de lo establecido en convenios colectivos.
- Posible aumento del número de accidentes, bajas o enfermedades laborales.
- Dificultad de incorporación en la plantilla de personas con discapacidad por razones geográficas.
- Casos de acoso o violencia en el lugar de trabajo.
- Posible incumplimiento de condiciones de trabajo adecuadas o de la normativa laboral por parte de proveedores.
- Incumplimiento de normativa sobre trabajo infantil, forzoso, privacidad y/o vivienda adecuada por parte de proveedores.
- Retirada de productos del mercado o cese de algunas actividades por afección a la salud y/o seguridad de consumidores, usuarios finales u otras personas.
- Posible falta de protección de los denunciantes de irregularidades.
- Casos de corrupción y soborno o malas prácticas por parte de empleados.
- Casos de competencia desleal.
- Sanción por una inadecuada revisión e identificación de los requisitos legales ambientales y sociales.

OPORTUNIDADES

- Producción de energía renovable.
- Procesos de producción y distribución con mayor control, más eficientes a nivel energético, lo que implica una reducción de costes operacio-

nales.

- Puesta en marcha de tecnología o procesos que previenen o reparan la contaminación del aire.
- Puesta en marcha de tecnología o procesos que previenen o reparan la contaminación del agua.
- Uso eficiente del agua y reducción del consumo, lo que implica una reducción de costes operacionales.
- Puesta en marcha de medidas relacionadas con economía circular.
- Contar con una fuerte política retributiva para atraer talento.
- Atracción y retención de talento por buenas condiciones de conciliación.

- Apuesta por la formación y el desarrollo profesional de la plantilla (planes de formación ajustados a las necesidades de cada persona, planes de desarrollo, ...).
- Apuesta por medidas para favorecer la diversidad en la plantilla.
- Prácticas de marketing responsables.
- Transparencia y buen gobierno corporativo.
- Colaboración y relación cercana con proveedores, lo que permite la mejora de los procesos y la consecución de objetivos.
- Prácticas para promover una cadena de suministro responsable (evaluación ambiental/social de proveedores, Código de Conducta de Proveedores, ...).
- Impulso de la innovación y la tecnología.



ASPECTOS MATERIALES	EN EL INFORME
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
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
Emisiones (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
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	
2-2	Entidades incluidas en la presentación de informes de sostenibilidad. - Entidades incluidas - Estados financieros auditados - Explicación enforque de la consolidación de la información	
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	
2-4	- Rexpresión de la información	
2-5	- Verificación externa	
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	
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. <i>*Se excluye la desagregación de empleados a tiempo completo y parcial por aplicar metodología por restricciones de confidencialidad.</i>	
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	
2-10	Designación y la selección del máximo órgano de gobierno	
2-11	Delegación de la responsabilidad de gestión de los impactos	
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	
2-13	Delegación de la responsabilidad de gestión de los impactos	
2-14	Función del máximo órgano de gobierno en la presentación de los informes de sostenibilidad	
2-15	Conflictos de interés	
2-16	Comunicación de inquietudes críticas	
2-17	Conocimiento colectivo del máximo órgano de gobierno	
2-18	Evaluación del desempeño del máximo órgano de gobierno	

Código	Tema	Página
2-19	Políticas de remuneración	
2-20	Proceso para determinar la remuneración	
2-21	Ratio de compensación total anual	
2-22	Declaración de altos ejecutivos responsables de la toma de decisiones	
2-23	Compromisos y políticas	
2-24	Incorporación de los compromisos y políticas	
2-25	Procesos para remediar los impactos negativos	
2-26	Mecanismos para solicitar asesoramiento y plantear inquietudes	
2-27	Cumplimiento de la legislación y las normativas	
2-28	Afiliación a asociaciones	
2-29	- Identificación y selección de grupos de interés - Enfoque para la participación de los grupos de interés Temas y preocupaciones clave mencionados	
2-30	Acuerdos de negociación colectiva	
GRI 3: TEMAS MATERIALES		
3-1	Proceso de determinación de los temas materiales - Identificación de los impactos - Vinculación con los GI de la identificación de los temas materiales	
3-2	- Lista de temas materiales - Cambios en la elaboración de informes	
3-3	Gestión de los temas materiales	
DESEMPEÑO ECONÓMICO		
GRI 201: Desempeño económico		
201-1	Valor económico directo generado, distribuido retenido	
201-2	Implicaciones financieras y otros riesgos y oportunidades derivados del cambio climático	
201-3	Asistencia financiera recibida por el gobierno	
GRI 202: Presencia en el mercado laboral		
202-1	Ratio del salario de categoría inicial estándar por sexo frente al salario mínimo local	
GRI 203: Impactos económicos indirectos		
203-1	Inversiones en infraestructura y servicios apoyados	

Código	Tema	Página
GRI 204: Prácticas de adquisición (2016)		
204-1	Proporción de gasto en proveedores locales	
GRI 205: Anticorrupción		
205-1	Operaciones evaluadas para riesgos relacionados con la corrupción	
205-2	Comunicación y formación sobre políticas y procedimientos anticorrupción	
205-3	Casos de corrupción confirmados y medidas tomadas	
DESEMPEÑO AMBIENTAL		
GRI 301: Materias primas y auxiliares		
301-1	Materiales utilizados por peso o volumen	
301-2	Insumos reciclados	
301-3	Productos reutilizados y materiales de envasado	
GRI 302: Energía		
302-1	Consumo energético dentro de la organización	
GRI 303: Agua y efluentes		
303-1	Interacción con el agua como recurso compartido	
303-2	Gestión de los impactos relacionados con los vertidos de agua	
303-3	Extracción de agua	
303-4	Vertido de agua	
303-5	Consumo de agua	
GRI 304: Biodiversidad		
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	
GRI 305: Emisiones		
305-1	Emisiones directas de GEI (alcance 1)	
305-2	Emisiones indirectas de GEI al generar energía (alcance 2)	
305-3	Otras emisiones indirectas de GEI (alcance 3)	
305-4	Intensidad de las emisiones de GEI	
305-5	Reducción de las emisiones de GEI	
GRI 306: Vertidos y residuos		
306-1	Generación de residuos e impactos significativos relacionados con los residuos	
306-2	Residuos por tipo y método de eliminación	

Código	Tema	Página
GRI 307: Cumplimiento legal ambiental		
307-1	Incumplimiento de la legislación y normativa ambiental	
GRI 308: Evaluación ambiental de proveedores		
DESEMPEÑO SOCIAL		
GRI 401: Empleo		
401-1	Nuevas contrataciones de empleados y rotación de personal	
401-2	Beneficios para los empleados a tiempo completo que no se dan a los empleados a tiempo parcial o temporales	
401-3	Permiso parental	
GRI 402: Relaciones trabajador-empresa		
402-1	Plazos de avisos mínimos sobre cambios operacionales	
GRI 403: Salud y seguridad en el trabajo		
403-9	Lesiones por accidente laboral	
403-10	Dolencias y enfermedades profesionales	
GRI 404: Formación y desarrollo		
404-2	Programas para mejorar las aptitudes de los empleados y programas de ayuda a la transición	
404-3	Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones periódicas del desempeño y desarrollo profesional	
GRI 413: Comunidades locales		
413-2	Operaciones con impactos negativos significativos (reales y potenciales) en las comunidades locales	
GRI 308: Evaluación social de proveedores		
414-1	Nuevos proveedores que han pasado filtros de evaluación y selección de acuerdo con criterios sociales	
GRI 416: Salud y seguridad de los clientes		
416-2	Casos de incumplimiento relativos a impactos en la salud o seguridad de las categorías de productos o servicios	
GRI 417: Marketing y etiquetado		
417-1	Requerimientos para la información y el etiquetado de productos y servicios	
417-2	Casos de incumplimiento relacionados con la información y el etiquetado de productos y servicios	
417-3	Casos de incumplimiento relacionados con comunicaciones de marketing	
GRI 418: Privacidad del cliente		
418-1	Reclamaciones fundamentadas relativas a violaciones de la privacidad del cliente y pérdida de datos del cliente	
GRI 419: Cumplimiento legal socioeconómico		
419-1	Incumplimiento de las leyes y normativas en los ámbitos social y económico	



ALMA CARRAOVEJAS