



**MEMORIA DE
RESPONSABILIDAD
SOCIAL EMPRESARIAL**

ALMA CARRAOVEJAS
2025



ÍNDICE

01 NUESTRO COMPROMISO

04 ALMA CARRAOVEJAS

- 06 Nuestra historia
- 07 Nuestra filosofía
- 07 Cultura y valores
- 10 Los sistemas de gestión
- 15 Nuestro compromiso con los ODS
- 19 Estructura de gobierno y toma de decisiones
- 22 Riesgos y oportunidades

24 NUESTRAS BODEGAS

- 24 Marañones
- 25 Aiurri
- 25 Viña Mein - Emilio Rojo
- 25 Milsetentayseis
- 26 Ossian Vides y Vinos
- 26 Pago de Carraovejas
- 26 El etiquetado de nuestros vinos

28 NUESTRAS DISTRIBUIDORAS

- 28 Singular VW
- 29 Alma Carraovejas Distribución

30 NUESTRA FUNDACIÓN

- 30 Fundación Cultura Líquida

32 NUESTRO RESTAURANTE

- 32 Restaurante Ambivium

34 NUESTROS RESULTADOS

- 35 Pago de Carraovejas
- 36 Ossian Vides y Vinos
- 36 Viña Mein
- 37 Emilio Rojo
- 37 Milsetentayseis

- 38 Aiurri

- 38 Bodega Marañones

- 39 Singular VW

- 44 Alma Carraovejas

46 NUESTROS GRUPOS DE INTERÉS

49 I + D + i

- 49 Proyectos financiados / Subencionados por entidades publicas

54 NUESTRO EQUIPO

- 58 Permiso parental
- 60 Un gran lugar para trabajar
- 62 Formación y desarrollo de talento
- 63 Igualdad y diversidad
- 66 Seguridad y salud

70 NUESTRO ENTORNO

- 70 Nuestro entorno natural
- 71 Consumo de materias primas
- 74 Consumo de energía
- 80 Consumo de agua
- 81 Gestión de residuos
- 84 Cambio climático
- 92 Biodiversidad
- 94 Nuestro entorno social
- 95 Nuestros proveedores
- 97 Comunidad local

98 SOBRE ESTA MEMORIA

- 102 Identificación de aspectos materiales y su cobertura
- 106 Índice de contenidos GRI



ALMA CARRAOVEJAS



NUESTRO COMPROMISO

Dicen que el halago debilita, pero el reconocimiento es, etimológicamente, la acción de volver a conocer o distinguir una persona o cosa entre varias.

Cerramos este 2025 de nuevo con muchos reconocimientos a la labor que todos desempeñamos en Alma Carraovejas.

Como decimos siempre, es posible que algún día no lleguen tantas distinciones y no pasará nada. No es fácil mantener el elevado número de galardones que recibimos cada año en diferentes áreas y proyectos.

Decía Aristóteles que "la dignidad no consiste en nuestros honores sino en el reconocimiento de merecer lo que tenemos". Esto es lo más importante. Llegarán o no llegarán, pero el verdadero reconocimiento recae en merecer lo que tenemos. Coherencia, honestidad, autenticidad e integridad.

Después de un 2024 duro y complejo, el 2025 nos ha regalado lo más importante: poder estar hoy aquí brindando, no sin echar de menos a muchos que nos gustaría que siguieran con nosotros. Y también unas vendimias maravillosas, con un ciclo nada fácil, pero con un muy buen resultado en todos los proyectos gracias al trabajo de todos los equipos. Asimismo el gran trabajo en Ambivium y en enoturismo con un gran año de aprendizaje e ilusión y grandísimos resultados, más allá de los reconocimientos llegados...y de los que podíamos esperar.

Estar entre las 20 mejores bodegas del mundo ha sido increíble. Solo faltan 17 puestos para llegar donde queremos llegar. Pero estar ahí es algo que hace años nos hubiera parecido increíble. Ya en los años 2015 y 2021 estuvimos entre las 100

mejores del mundo para diferentes prescriptores. También la mayoría de los proyectos de Alma se han seleccionado por unos u otros prescriptores entre los mejores vinos del mundo. James Suckling, Vinous, Tim Atkin, Beth Willard, Wine Advocate y otros muchos o en dos ocasiones los 100 puntos para Cuesta de las Liebres 2021 para Gourmet y Jeb Dunnuck.

En Ambivium con reconocimientos para Fernando Moret a título individual o la distinción a la mejor carta de vinos de España en dos categorías para Star Wine List. Y la consecuente presencia en Austria para luchar por la mejor carta de vinos del Mundo.

Es difícil poder valorar en su justa medida todo lo que estamos consiguiendo en los diferentes proyectos.

Conseguir pasar a formar parte del Movimiento B Corp, tras años duros de trabajo para conseguirlo, y alcanzar un hito mayúsculo incorporando todos los proyectos es algo realmente diferencial que muestra nuestro compromiso por tratar de construir un mundo mejor a través del vino.


Compromiso reflejado también en los diversos proyectos de innovación en todas las áreas, obteniendo el Premio a la Innovación en Viticultura, entre otros, y trabajando duro por seguir avanzando por nuestro desarrollo y el de todo el sector. Crecer haciendo crecer.

Desde el área de proyectos se culminó la nueva bodega de Ossian y se obtuvo el reconocimiento Acluxega en Mein- Emilio Rojo. Una realidad sostenible de nuestra forma de entender la arquitectura, el diseño y el arte de elaborar vino en su máxima dimensión, respetando siempre el Genius Loci en cada lugar.

Por último, Marañoses y Ossian han mostrado el camino para el resto de los proyectos de Alma con la certificación Demeter en biodinámica. Otros, ya están muy cerca de conseguirla, y el resto muestran también el máximo respeto en nuestra forma de entender e interpretar cada proyecto de manera holística.

Porque elaborar vino es mucho más que elaborar vino. Porque el vino es el lenguaje de los pueblos a través de los tiempos y nosotros, desde Alma Carraovejas, estamos construyendo nuestro propio lenguaje con el pasado y el futuro, surcando un presente muy complejo para unos e ilusionante para otros.





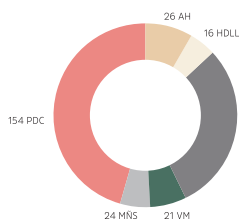
El 2026 nos espera con grandes retos por delante y la única manera de seguir consiguiendo objetivos es trabajando a una, sin dejar a nadie en el camino. Recordemos que quien cada día no intenta ser mejor, pronto deja de ser bueno.

Pedro Ruiz Aragoneses
CEO Alma Carraovejas

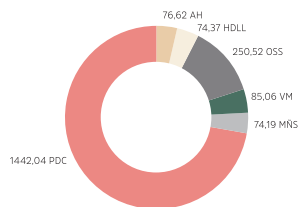
“Alma Carraovejas aspira a ser reconocida como uno de los referentes españoles en el mundo por la calidad y variedad de sus vinos, y por su cuidada oferta turístico-gastronómica, con la ambición de crear un valor duradero para todos nuestros grupos de interés.”

PRINCIPALES CIFRAS 2025

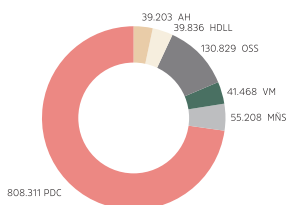
- Alto de la Huesera (Aiturri)
- Hoyada de los Lobos (Milsetentaysels)
- Ossian Vide y Vinos
- Viña Mein-Emilio Rojo
- Bodega Marañones
- Pago de Carraovejas



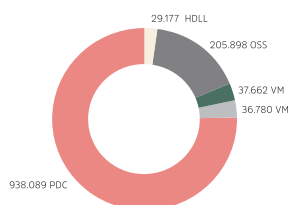
Hectáreas de viñedo
Total 357 ha



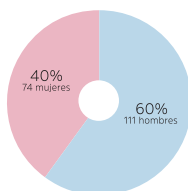
Toneladas de uva
2.2002,819 tn



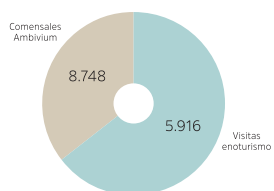
Litros de vino embotellado
Total 1 611 855 L



Número de botellas vendidas
Total 1 281 709



Número de empleados
Total 185
(plantilla 31-12-2025)



Comensales Ambivium
Visitas Enoturismo

PRINCIPALES LOGROS 2025

- Ponemos en marcha la cámara Red Natura
- Andrés Esgueva, cocinero de Ambivium, finalista en Madrid Fusión
- Fernando Moret, Director de Ambivium, Premio July Soler
- Se incluyen 3 nuevas bodegas de USA en SV&W: Realm, Dalla Valle y Rose&Arrow
- Somos B Corp
- Starwinelist nos da la mejor carta de vinos a Ambivium
- Finaliza el proyecto Vinebox
- Lanzamiento NIDO 2.0.
- Cata vertical Pago en Vino&Compañía
- Nominación de Marañoses en Verema a Mejor Bodega
- Visita del Curso MW a Aiurri
- Ambivium y la cena Bespoke en Callejeros
- Medallas Gran Oro Paadin a Emilio Rojo 21 y OGMB 22
- Viaje Alma Carraovejas
- Encuentro de viticultores
- Felicitación de Primavera con Estratos de Alma
- Puntuaciones Guía ADN de Verema
- Final del Proyecto VITICOS
- Prowein
- Ossian en ELLE
- Certificación Demeter en Marañoses
- Escort Kids de Alma
- Grabación de Telemadrid en Marañoses
- Homenaje a nuestro compañero Jonatan
- Premio innovación en viticultura de los Premios de Viticultura de Valladolid
- Primeras pruebas de tratamiento con drones en Galicia
- Dia V
- Presentación del libro de José María Ruiz
- Joaquin Hidalgo puntua Aiurri
- Evento Opus One
- Finalización obras ossian (oficialmente 30 de abril)
- Visita de Virginie Boone, de Jeb Dunnuck
- VIII Congreso Iberoamericano CEAPI
- Starwinelist en Austria
- Aquí en la tierra en Marañoses
- Premio a la Geotermia 2025 que otorga @acluxega
- Milsetentayseis en Elle
- Clausura del programa del IE
- Vinology Primer aniversario
- Elle Gourmet Awards 2025
- Premios Empresa del Año del Sabadell
- 96 puntos Peñin a Milse, CL y Capitel
- 95 Robert Parker a Emilio Rojo
- 95 puntos James Suckling a CL y Milse
- 94 puntos puntos CL Wine Spectator
- Capitel entre los mejores blancos de España para Beth Willard (96 puntos)
- 100 puntos JEB DUNNUCK para Cuesta
- Participación de Pedro en los Premios directivo del año en Navarra
- Emilio Rojo entre los mejores blancos de Galicia para Vinous
- Cata vertical El Gorrión Ossian
- Visita youtubers
- Range Rover Ambivium
- Evento de FCV en el castillo de Peñafiel
- Alma Carraovejas en Harvard
- Milsetentayseis entre los 8 vinos de la Cata Premium Ribera del Duero en la fiesta de la vendimia
- Marañoses y Aiurri en Elle Gourmet
- Puntuaciones guía Vivir el vino
- Aiurri se incorpora a la Asociación bodegas por la Calidad
- Milsetentayseis, Aiurri y Peña Caballera, entre los 100 mejores vinos de España James Suckling
- 100 puntos Gourmets para Cuesta de las Liebres
- Evento de prensa en Ossian
- Participación en Los grandes vinos de Canarias
- Joaquin Hidalgo puntua los vinos de Marañoses. Nuevas añadas de parcelarios con 93-95 y 94-96 para Picuenco.
- Fernando Moret en Gastronomía Valencia
- 50 Best para Pago de Carraovejas
- Cuesta de las Liebres, Anejón y Milsetentayseis entre los 100 mejores Ribera del Duero para Tim Atkin.
- El Anejón, en número especial ELLE 80 aniversario
- Luis Gutiérrez visita Marañoses
- Finalista en sostenibilidad de la I Edición de los Premios del Sector Agroalimentario Español de Banco Santander y El Economista
- 97 puntos para Peña Caballera en Wine Advocate
- Premio de la plataforma del vino al proyecto LowpHwine (y finalistas con Vinebox)
- Cata vertical de Emilio Rojo
- Visita de Sarah Jane Evans
- Nombramiento de José María como hijo predilecto de Segovia
- Revalidamos Estrella Michelin

NUESTRA HISTORIA

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

Alma Carraovejas es mucho más que un concepto o una marca. Alma es un sentimiento compartido que conecta raíces, conocimiento, personas y territorios. Es un vínculo emocional que une proyectos artesanos y genuinos alrededor del vino y de su cultura; siempre con la pasión y la autenticidad como elementos motivadores e inspiradores. Esta manera de trabajar común está basada en crear experiencias inolvidables en torno al vino con el propósito superior de convertirse en elementos inspiradores y construir un legado único y perdurable.

En el año 2021 Alma Carraovejas llegaba a Gredos para dar continuidad a uno de los proyectos más destacados de la zona: Bodega Marañones. Pese a su juventud, Bodega Marañones 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.

El paisaje y la viña de [Bodega Marañones](#) 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 Marañones 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 Marañones ha entendido el paisaje como un patrimonio desde sus inicios y lo ha integrado de manera magistral en sus vinos como un factor determinante.

Ese mismo año se lanzó la fundación [Cultura Líquida](#) que busca dar un fuerte impulso y fomentar la cultura del vino en nuestro país y más allá de nuestras fronteras.

Con la búsqueda de la excelencia como objetivo y

siempre poniendo en el centro a nuestros clientes vio la luz la importadora y distribuidora de vinos singulares, Alma Carraovejas Distribución, que nace gracias al deseo de unir y favorecer el acceso a los parajes más singulares del mundo a través de botellas únicas. Queremos facilitar la comunicación de todos y cada uno de los proyectos de Alma Carraovejas 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. Asimismo, queremos descubrir algunos de los viñedos más singulares del mundo, escondidos bajo producciones muy limitadas y facilitar el acceso a estos parajes.

En el año 2020 y tras años de estudiar las mejores zonas de la Rioja Alavesa, culminamos nuestra llegada a Leza para desarrollar uno de sus proyectos más singulares, [Aiurri](#), basado en pequeñas parcelas de viñedo con una gran biodiversidad clonal que crece a los pies del influjo de la Sierra de Toloño.

Un paisaje que es sinónimo de viticultura, un entorno en el que el vino es el absoluto protagonista y donde buscamos atrapar la esencia de unos viñedos únicos que conforman una de las zonas vitivinícolas de referencia en nuestro país.

En el año 2019, Alma aterrizaba en Galicia con el objetivo de explorar una de las zonas vitivinícolas con mayor proyección e historia. Entró en Ribeiro para dar continuidad a dos emblemáticas bodegas del Valle del Avia: [Viña Mein y Emilio Rojo](#).

En busca del prestigio en el futuro de la región, el proyecto se apoya sobre la amplia variedad de uvas locales de Ribeiro, el particular clima del valle del Avia, los característicos suelos de este entorno y dos parcelas históricas que han demostrado su capacidad de elaborar grandes vinos con el máximo respeto en la viticultura y en la elaboración de cada bancal y de cada variedad.

En el año 2018 aterrizamos en la zona de mayor altitud de la Ribera del Duero con [Milsetentayseis](#). El páramo en Fuentenebro está salpicado de valles, cerros, cañones y hoyadas. Las distintas exposiciones junto a la extraordinaria riqueza mineral de sus suelos, el clima y las distintas variedades, conjugan un paisaje

único en la Ribera del Duero.

Basado en variedades autóctonas, un clima extremo y un entorno único, Milsetentayseis debe su nombre a la característica más diferenciadora del proyecto: su altitud. En esa cota, que ronda los mil metros, convive un viñedo viejo con nuevas plantaciones dentro de un proyecto de rehabilitación de parcelas que devuelve el protagonismo a ese paisaje de 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. Adentrarse en Ambivium es viajar por el mundo del vino. Descubrir paisajes y regiones a través de armonías singulares que marcan un menú de cocina sincera denominado Cellarium. Un nombre que hace un guiño al término del latín clásico con el que se nombraba a la bodega o el lugar en el cual se almacenaban los vinos y los alimentos. En su cuarta temporada, "Cellarium: raíces y evolución" se consolida este concepto que se acerca más a la conservación, no solo de los alimentos a través de las técnicas, sino también de las tradiciones y productos arraigados a las tierras castellanas.

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 prefloréticas 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 mantiene su compromiso con los proyectos singulares, trabajando en asegurar la pervivencia de paisajes y modos de elaborar históricos capaces de trascender al tiempo y que puedan con-

vertirse 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

En Alma Carraovejas reivindicamos con determinación y honestidad el origen. Queremos preservar el patrimonio vitivinícola de cada proyecto, de cada entorno, de su cultura y de las personas que lo hacen posible. Buscamos expresar el carácter único y la singularidad de cada paisaje en el que trabajamos, reclamamos su protagonismo desde un enfoque sostenible, devolviendo lo que tomamos de cada terruño con el máximo respeto.

Nuestro objetivo principal es proteger y custodiar un legado natural excepcional para transmitirlo a las próximas generaciones. Apostamos por fortalecer la cultura propia de la organización y por convertirnos en inspiración, contribuyendo de manera decidida a la sociedad a través de nuestro compromiso con el entorno y con las personas. Buscamos cuidar nuestra relación con cada grupo de interés mediante la transparencia, la dedicación y la integridad.

En Alma Carraovejas adaptamos la cultura de Responsabilidad Social Corporativa (RSC) en una estrategia donde se busca el desarrollo sostenible no solo en las tres vertientes tradicionales: económica, ambiental y social, si no que hemos sumado dos dimensiones a mayores: la emocional y la de gobierno ético. En cada una de estas áreas se llevan a cabo acciones y objetivos concretos que se trabajan día a día para buscar ese equilibrio entre satisfacer las necesidades del presente sin comprometer a las generaciones futuras.

Nuestra filosofía en torno a las 3C: cuidados, competencia y compromiso, nos ha llevado a crear un modelo de gestión en la que estos valores conectan con el área de visión, cultura y personas.

Cuidado: La cultura de Alma Carraovejas es la cultura del cuidado. Cuidado en todo lo que llevamos a cabo: cuidamos la viña, de la naturaleza, de la biodiversidad y del ecosistema. Cuidamos cada detalle del proceso de elaboración de nuestros vinos, cuidamos al cliente a través de las experiencias en Ambivium y Enoturismo. Cuidamos del entorno que nos rodea, de nuestros pueblos, de nuestros proveedores, para lo que contamos con 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. Cuidamos de la cultura del vino y, por supuesto, cuidamos de las personas que trabajan en este sueño compartido.

La "C" de cuidado se aleja del proteccionismo y del miedo y su propósito es impulsarnos para crecer como personas. Buscamos promover el cuidado en varias dimensiones; emocional, física, social y económica. En resumen, promover el bienestar que nos ayuda a estar bien en el presente y mirar el futuro con confianza.

Competencia: Compartimos la afirmación que dice "máximo respeto en el personal y profunda exigencia en lo profesional". La 'C' de competencia aspira a ubicar a cada profesional en su mejor lugar dentro de Alma. Esta 'C' recoge el anhelo de generar una muy buena estructura para ayudarnos a crecer como profesionales. La misión de la 'C' de competencia es poner más orden y claridad en todo lo relativo a 'función' y 'contribución', separando ambos conceptos.

El crecimiento personal es el pilar para el crecimiento profesional y para ello buscamos fomentar el mejor ajuste entre persona y puesto; basándonos en las fortalezas de cada uno y buscando la conexión, con los propios retos de Alma en cada momento.

Compromiso: Es la consecuencia natural de un cuidado y una competencia adecuada. La 'C' de compromiso refleja ese sentimiento de lealtad, de elegir estar aquí y que refuerza nuestro sentido de pertenencia. El propósito de la 'C' de compromiso es ayudar a crecer a Alma, a través de la suma.

El compromiso nos inspira para ayudar a construir algo, que, en su conjunto, es más, que la suma de las partes. Sumamos desde la honestidad, aportando nuestras vivencias y nuestra experiencia, mediante el reconocimiento sincero o sugiriendo mejoras. Iniciativas como el pulsómetro y las conversaciones de desarrollo ayudan, de forma directa, a recoger y gestionar información de valor para poder seguir revisándonos y creando: iniciativas, políticas de gestión y organización equilibradas para todas y todos. Juntos creamos el alma de Alma.

Desde Alma Carraovejas 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.
- La calidad, el medioambiente y la responsabilidad social son un compromiso que se extiende en todos nuestros procesos.
- Nuestro objetivo en los diferentes procesos es el de preservar el entorno que nos rodea de manera sostenible y con el mínimo impacto.
- Incrementar el valor añadido en nuestros procesos y servicios, situando la mejora constante en el corazón de los procesos.
- Maximizar el valor de la compañía para todos los grupos de interés.

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 principios 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



ALMA CARRAOVEJAS

SELLOS Y CERTIFICACIONES



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

ISO 9001:2015 (Entidad Nacional de Acreditación): Norma internacional que se aplica a los sistemas de gestión de calidad y que se centra en todos los elementos de gestión con los que una empresa debe contar para tener un sistema efectivo que le permita administrar y mejorar la calidad de sus productos o servicios. Se trata de una norma voluntaria,

no existiendo ningún requisito legal asociado a su cumplimiento.

ISO 14001:2015 (Entidad Nacional de Acreditación): Norma internacional de sistemas de gestión ambiental que ayuda a la organización a identificar, priorizar y gestionar los riesgos ambientales, como parte de sus prácticas de negocios habituales. Entre sus principales beneficios destacan: aseguramiento del cumplimiento de la legislación, compromiso con la mejora continua, uso más eficiente de las materias primas y la energía, reducción de costes, mejora de la reputación y ventaja competitiva, reducción de riesgos ambientales riesgos

Estrella Michelin: Una Estrella MICHELIN es un reconocimiento que se otorga a los restaurantes que proponen una cocina excepcional. Para ello tenemos en cuenta cinco criterios, los mismos siempre, sea cual sea el lugar donde se encuentra el restau-

rante: 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..

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), incorporando criterios de sostenibilidad social, económica y de gobernanza, consolidando 'Sustainable Wineries for Climate Protection' como un certificado de sostenibilidad integral.

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 conforme 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.

Certificación Demeter: Demeter es una marca de certificación cuyo objetivo es identificar los productos agrícolas o ganaderos producidos conforme a los principios de la agricultura biodinámica, siendo un requisito previo indispensable estar certificado conforme al reglamento europeo de agricultura ecológica. La biodinámica se basa en crear en cada situación particular un agro-eco-sistema único al cual se le denomina organismo agrícola. Este va tomando la fuerza y salud propia en la medida en que se va convirtiendo en una individualidad agrícola completa. Contamos con esta certificación en Bodega Marañones y Ossian Vides y Vinos.

International Wineries for Climate Action (IWCA): es un grupo de trabajo colaborativo que reúne a bodegas comprometidas con el medio ambiente y decididas a adoptar un enfoque científico para reducir las emisiones de carbono en el sector vinícola. Nuestro objetivo es compartir las mejores prácticas encaminadas a atenuar los efectos del cambio climático en la actividad de los viñedos y las bodegas, a fin de que podamos

trabajar de forma conjunta para descarbonizar el sector vitivinícola mundial mediante la aplicación de soluciones directas que eviten la adquisición de créditos de compensación de carbono. En esta certificación hemos alcanzado la categoría GOLD.

IWCA forma parte de Race to Zero, la campaña mundial de las Naciones Unidas que busca aunar el liderazgo y el apoyo de empresas, ciudades, regiones e inversores en beneficio de una recuperación sólida y resiliente basada en la neutralidad de carbono que prevenga futuras amenazas, cree puestos de trabajo decentes, y desbloquee un crecimiento inclusivo y sostenible. Todos sus miembros están comprometidos de manera contundente con el mismo objetivo compartido: lograr un balance de cero emisiones netas el 2050 como fecha límite y cumplir los objetivos intermedios de reducción de emisiones el 2030. Para alcanzar estos objetivos tenemos un [Plan de acción por el clima \(Anexo II\)](#).

BCorp: El movimiento B Corp propone un nuevo modelo empresarial en el que las compañías trabajan no sólo por su beneficio, sino por el de todas las personas, las comunidades y el planeta. Para ello, crea estándares, políticas, herramientas y programas, y certifica como B Corps a aquellas compañías que cumplen con altos estándares de desempeño social y ambiental, transparencia y responsabilidad legal.





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

- Acciones solidarias

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.
- 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

- Plan de Igualdad y auditoría retributiva.
- 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

- Objetivos 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.



A DÍA DE HOY

- Uso de biocombustibles (caldera de pellets) en Pago de Carraovejas.
- Geotermia en Viña Mein.
- Aerotermia en Aiurri.
- Energía con Garantías de Origen.
- 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.
- 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 siempre en la gestión de personas.
- Código de conducta.



A DÍA DE HOY

- Proyectos paisajísticos.
- Limpieza del cauce público.
- Colaboración en los proyectos de restauración y cuidado del entorno con el Prao de Luyas.

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.

EN 2030

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



A DÍA DE HOY

- 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.

ESTRUCTURA DE GOBIERNO Y TOMA DE DECISIONES

Desde el 27 de diciembre de 2024 el consejo de administración está compuesto por cuatro miembros, designados de la siguiente manera:

- Dos consejeros propuestos por la mayoría de las Participaciones Sociales de la Clase A
- Un consejero propuesto por el socio Gestor, que será el propio socio Gestor
- Un consejero propuesto por el Socio Inversor

El presidente del consejo de administración, que no tendrá voto de calidad, será designado por la mayoría de las Participaciones Sociales de la Clase A.

El consejo de administración contará con un secretario no consejero propuesto por los consejeros designados por la mayoría de las Participaciones Sociales de la Clase A.

El Consejo de Administración de Alma Carraovejas lo forman:

José María Ruiz: Presidente

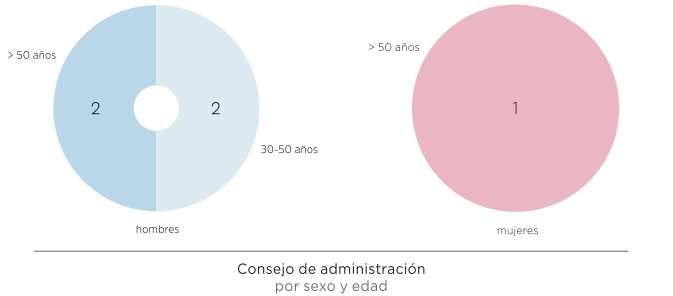
José Luis Zurro: Consejero no consejero.

Pedro Ruiz: vocal

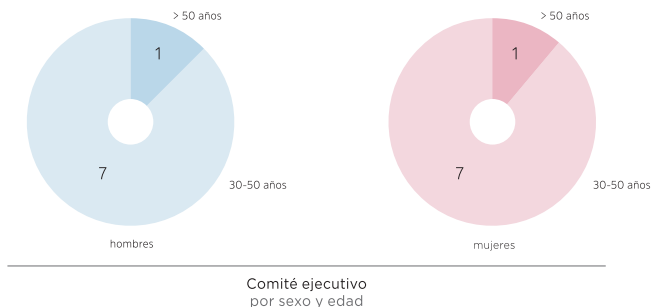
Ascensión Aragonese: vocal

Gutinver S.L. y por su designación como persona física que le represente en el cargo Don Gerardo Gutiérrez

Fuentes: vocal

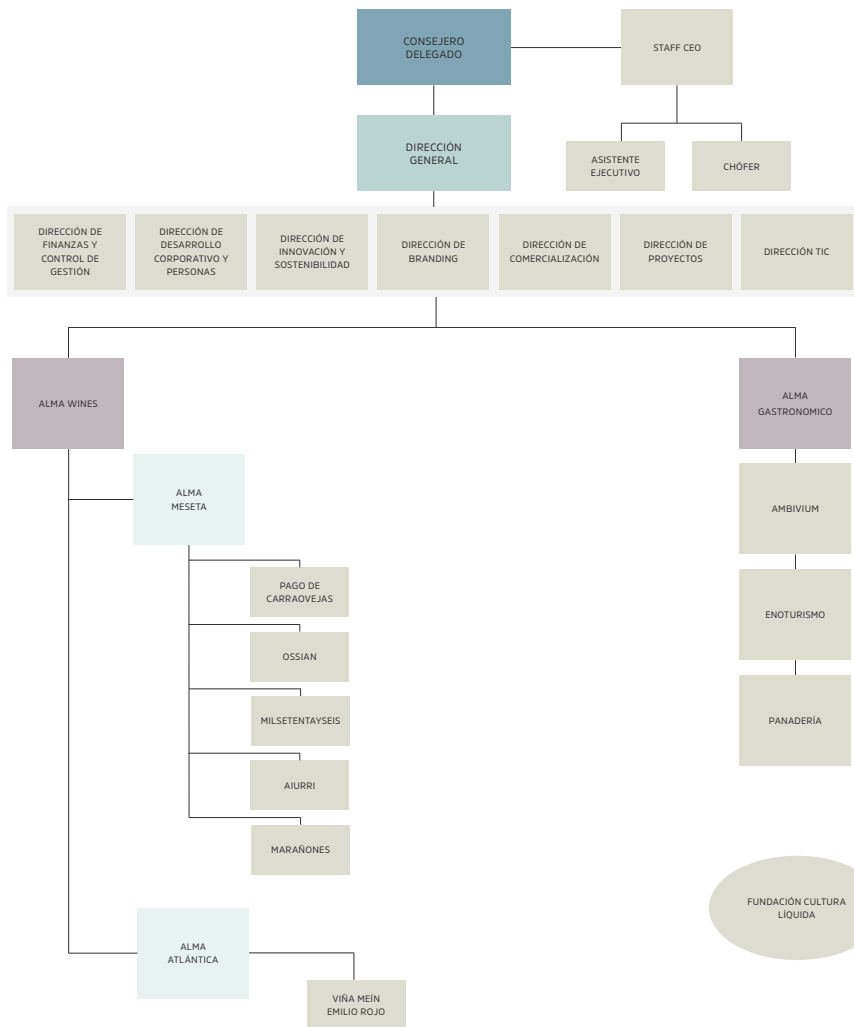


La Dirección es el órgano rector del sistema de gobierno de Alma Carraovejas.



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:



El Consejero Delegado, asesorado por el resto de los 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 (per-

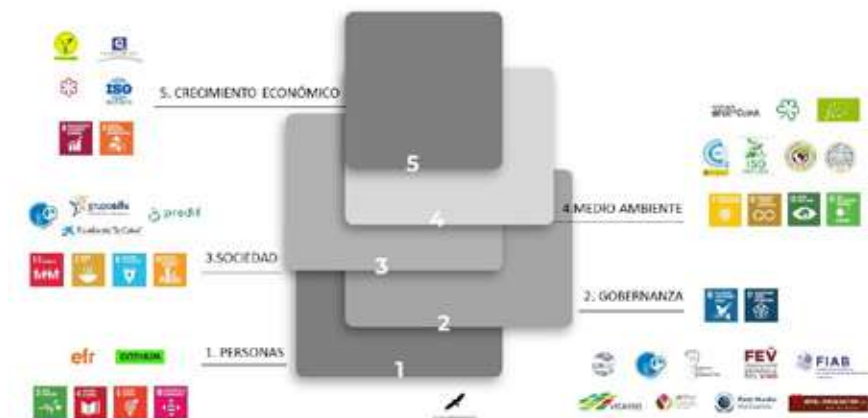
sonas, gobierno ético, sociedad, medio ambiente y crecimiento económico).

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, modelo BCorp, Modelo efr 1000-2 y SWfCP.

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.





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 Calidad. 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 Calidad.

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 cam-

bios 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.





NUESTRAS
BODEGAS

BODEGA MARAÑONES

www.bodegamaranones.com

"La honestidad, el esmero y el respeto por el paisaje de Gredos."

Bodega Marañoses es el reflejo de sus parajes singulares que se elevan entre los 650 y los 850 metros de altitud en la Sierra de Gredos. Pequeñas parcelas que conforman un mosaico de viñedos de excepcional color paisajístico y enológico dentro de la denominación de origen vinos de Madrid.

La bodega y sus viñas están situada al suroeste de la Comunidad de Madrid, entre Toledo y Ávila y en la confluencia de la Sierra de Gredos y la Sierra de Guadarrama. A 70 km de la capital, en San Martín de Valdeiglesias. La finca se compone de un entorno de enorme riqueza paisajística y con una biodiversidad excepcional y permite elaborar unos vinos que son el reflejo más fiel de su origen.

En la actualidad Marañoses cuenta con 40 hectáreas de superficie de las cuales 25 hectáreas se corresponden a viñedo, en su mayoría situadas en la finca homónima. Son explotaciones ordenadas, muy integradas en el contexto paisajístico, que acondicionan los elementos tradicionales, sin generar rupturas con los aspectos más innovadores de la agricultura orgánica.

Su orografía diversa y una orientación norte en la mayoría de estas parcelas conforman un paisaje de viñedo singular. Las variedades dominantes que podemos encontrar en la finca son autóctonas de la zona: la garnacha, la albillo real

y la moscatel de grano menudo.

Vinos: Marañoses Blanco, Peña Cruzada, 30.000 Maravedies, Marañoses y Peña Caballera.

ALTO DE LA HUESERA, AIURRI

www.aiurribodega.com

"Aiurri está situada en uno de los pueblos más pequeños de Álava, capaz de emocionar por su entorno y su riqueza cultural, patrimonial y vitivinícola. Es el carácter de Leza."

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. El nombre de 'Aiurri' proviene del euskera y su significado es carácter, fuerza, identidad. El proyecto está basado en pequeñas parcelas de viñedo con una gran biodiversidad clonal que crece a los pies del influjo de la serranía de Toloso.

Esta orografía tiene una importante repercusión sobre la climatología del viñedo. La montaña contribuye a que se origine una encrucijada climática donde se entremezclan condiciones propias del clima mediterráneo y atlántico, evitando que la humedad del Cantábrico traspase la frontera y tenga efectos sobre el viñedo y la uva. 27 hectáreas de viñedos de tempranillo, mayoritariamente, entre los que se intercalan algunas cepas de graciano, garnacha, variedades blancas y otras desconocidas que se están identificando.

El viñedo de Aiurri se asienta sobre un suelo de amplias y diversas peculiaridades edafológicas y

que se sitúa en torno a los 500 – 600 metros sobre el nivel del mar. Estos suelos son de tipo franco-limosos con alto contenido en caliza y una buena cantidad de materia orgánica.

La procedencia y la diversidad del terruño del que nacen estas uvas otorgan el carácter distintivo de los vinos de Aiurri. Se busca la máxima expresión y singularidad de cada parcela y con la aspiración de que Leza sea reconocida como una localidad de referencia, se clasifican los vinos en: viñedos singulares, vinos de municipio y vinos de zona.

Vinos: Landua, Aiurri y Salas.

VIÑA MEÍN - EMILIO ROJO

www.vinamein-emiliorojo.com

"Viña Mein 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."

En 2019 las bodegas Emilio Rojo y Viña Mein se unen bajo una dirección conjunta en un solo proyecto. Alma Carraovejas toma el testigo de ambas bodegas con la idea de ayudar a revitalizar una de las zonas con más historia y cultura vitícolas del mundo.

Viña Mein surge en el año 1988 en la ladera oeste del valle del Avia, a escasos metros del monasterio de San Clodio. Sobre la parcela de Mein, que aparece registrada en el documento del abad Pelayo como zona de cultivo de viñedo ya en el siglo XII, el proyecto nace con la aspiración de recuperar el reconocimiento de Ribeiro.

Sus pilares, desde los inicios, son las variedades locales y las zonas tradicionales de cultivo de viñedo como bancales recuperados en la zona media de ladera y enclavados en el granítico suelo de Ribeiro.

El proyecto Emilio Rojo nace a finales de los 80, también en el municipio de Leiro, pero en la ladera opuesta a Viña Mein, la orientada al este o naciente, como se dice localmente. Emilio y su mujer, Julia, heredan entonces una pequeña parcela de viñedo que empiezan a trabajar. Desde la añada 1987 buscan la máxima expresión de la uva con una viticultura minifundista en

la que la importancia de conocer cada bancal y cada cepa para cuidarlas a medida limita su crecimiento a las 1,2 ha originales de la parcela.

Las 23,7 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, torrentés, caíño longo, brancellao y garnacha tintorera.

Vinos: Mein Castes Brancas, Mein Tinto, O Gran Mein Castes Brancas, O Gran Mein Tinto y Emilio Rojo

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 se ubica en una de las zonas más singulares de la Ribera del Duero: Fuentenebro. Entre valles, peñas y hoyadas crece un viñedo ancestral de unos suelos de una extraordinaria riqueza mineral y que descubre un pasado con una diversidad de variedades irrepetibles.

En el año 2018, Alma Carraovejas iniciaba este proyecto, que pretende recuperar las variedades autóctonas potenciando el origen y la génesis de un viñedo histórico. Por el momento, más allá del tempranillo y la albillo, variedades dominantes en Ribera del Duero, se han identificado varietales como la bobal, la graciano, garnacha, monastrell, viura, mazuelo o xarel-lo. En total se han contabilizado hasta un total de 28 variedades solo en una primera selección y en apenas unas 6 parcelas.

El mesoclima de Fuentenebro y sus alrededores mar-

ca el carácter distintivo de las variedades que aquí se cultivan, expresándose como pocos viñedos en la denominación. Anticipándose al cambio climático se buscan zonas más elevadas y frescas en las cuales las corrientes de aire ventilan de manera constante el viñedo

25 hectáreas de viñedo que enraizan en suelos de texturas complejas con una gran variabilidad donde prima la textura franco-arcillosa con un alto componente férrico que dota al viñedo de un intenso color rojizo.

Nuestro objetivo es la elaboración de unos vinos que respeten y expresen el terruño de una manera natural y sostenible,

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 Aragonese adquiere la totalidad de Ossian Vides y Vinos. Un proyecto ubicado entre mares de pinares en la campiña segoviana (Nieva).

El viñedo de Ossian es patrimonio vitícola, lleno de historia y de valor. Sus cepas llevan cientos de años inalterables, han pasado por ellas varias generaciones de viticultores y añadas de muy diferente naturaleza. Estas viñas viejas datan de una época anterior a la plaga de la filoxera que asoló el continente europeo; su pervivencia se debe a sus suelos arenosos y de pizarra en los que la filoxera no podía vivir ni reproducirse.

Los suelos pobres y el clima extremo marcan el carácter de sus vinos. Con unos rendimientos muy bajos, sus cepas, plantadas en vaso, deben luchar contra las inclemencias meteorológicas año tras año y encontrar en la austeridad de su terruño la manera de concentrar los aromas más característicos de la

uva verdejo.

En la actualidad, gracias a su proyecto integral de recuperación y de la plantación de la viña vieja de las futuras generaciones, Ossian cuenta con 110 hectáreas repartidas en las terrazas del Voltoya, entre los pueblos de Nieva, Ochando, Melque de Cercos, Aldehuela del Codonal, Moraleja de Coca, Aldeanueva del Codonal, Santiuste de San Juan Bautista, Villagonzalo de Coca y Nava de la Asunción.

Vinos: 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."

Pago de Carraovejas marca el origen de Alma Carraovejas en 1987, cuando la bodega nace con sus primeras 9 hectáreas y el sueño de convertirse en un referente dentro de la Ribera del Duero. Tras treinta años de trayectoria, la calidad, el cuidado del detalle, la sostenibilidad y la innovación son los elementos tructores de la compañía.

160 hectáreas de viñedo cuya altitud media se sitúa en los 850 m. En la finca se cultivan tres variedades de vid: tinto fino (tempranillo), cabernet sauvignon y merlot. Se trabajan varios 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 30% y en otros con un sistema de terrazas en las laderas con excesiva pendiente.

Para conocer a fondo los suelos la finca está dividida en más de cien unidades de manejo distintas y sobre ellas practican una viticultura a la carta en función de las necesidades y características de cada una de ellas. Se han desarrollado distintos estudios como es 'Estudio integral de la microbiología de los suelos' con la Universidad Politécnica de Madrid o el 'Estudio de la descripción de los diferentes perfiles de suelo en el viñedo' que proporciona una información vital para intentar desarrollar elaboraciones fieles y honestas con el territorio.

La materia prima en Pago de Carraovejas, desde la máxima selección y un exhaustivo control de la misma



ORIGEN · ALMA · EMOCIÓN

PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA

durante todo el proceso de madurez, supone uno de los grandes pilares en los que se sustenta el éxito y la personalidad de sus vinos. Buscan respetar al máximo el entorno y para ello trabajan en ecológico.

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:

- Grandes Crus de Alma
- Paisajes con Alma
- Cuesta de las Liebres
- Experiencia Evi

El enlace a la web de experiencias de enoturismo es: www.pagodecarraovejas.com/enoturismo

Además, en nuestras instalaciones contamos con espacios para reuniones, presentaciones, desayunos, al-

muerzos, cenas, celebraciones... Creamos experiencias únicas entorno al vino con detalles que permanecerán en tu memoria, encuentros a medida en los que la gastronomía será protagonista con una puesta en escena dirigida por un equipo humano con una sólida experiencia.

EL ETIQUETADO DE NUESTROS VINOS

Los productos de Alma Carraovejas cumple con:

- El Reglamento (UE) N^o 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^o 1924/2006 y (CE) N^o 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^o 608/2004 de la Comisión.

- El Reglamento (UE) 2021/2117, por lo que todas las botellas incluyen la lista de ingredientes y los valores nutricionales.

No se tiene constancia de incumplimientos de la regulación o los códigos voluntarios relativos a la información y etiquetado de productos y servicios.

No se tiene constancia de ningún incumplimiento de regulaciones relativas a comunicaciones de marketing, incluida publicidad, promociones y patrocinios.



NUESTRAS DISTRIBUIDORAS

“Compartiendo nuestra alma. Mostrando paisajes únicos”

SINGULAR VINEYARD WINES, SV WINES

www.sv-wines.com

Singular Vineyard Wines se reactiva en el año 2019 con una nueva actividad que permite la realización de importaciones, adquisiciones intracomunitarias y compras nacionales de vinos espumosos y tranquilos para su posterior venta a exportación, entregas intracomunitarias y nacionales.

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.

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.

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 metódica, 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 Gerard 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 variedad 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 elaborando 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 Venetto, 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.

Realm Cellars: Realm se enfoca en la calidad y precisión en la producción de sus vinos. Durante los últimos años han crecido en volumen, pero su objetivo principal sigue siendo mejorar la calidad y reflejar la diversidad del Valle de Napa. Actualmente dividen su elaboración entre mezclas del valle de Napa, vinos de finca y vinos de parcela. Su Beckstoffer to Dr. Crane es una elaboración que ha conseguido 100 puntos Parker (otorgados por la publicación Wine Advocate) en las añadas 2012, 2013, 2015, 2016, 2018 y 2019.

Dalla Valle: Dalla Valle Vineyards fue fundada en 1986 por Naoko y su difunto esposo Gustav Dalla Valle en las colinas orientales de Oakville, Napa Valley. Desde los primeros años, este proyecto familiar consiguió que sus vinos se reconocieran como algunos de los más icónicos de Oakville. Sus suelos volcánicos ricos en minerales y con un excelente drenaje, el abundante sol junto a la brisa de la bahía de San Pablo y la viticultura, que está certificada como ecológica desde 2007 y como biodinámica desde 2019, convierten a Dalla Valle en una finca única.

Rose & Arrow: Rose & Arrow es uno de los proyectos más reconocidos en el Valle de Willamette, Oregón. Los viñedos de Rose & Arrow están situados en pequeñas colinas de roca volcánica erosionada. Este terroir único expresa un carácter elegante y delicado en los Pinot Noir y Chardonnays que se cultivan en sus laderas.

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 Carraovejas 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.



FUNDACIÓN CULTURA LÍQUIDA

www.fundacionculturaliquida.org

"Conectando geografías, cultura, vino y personas."

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

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

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





NUESTRO RESTAURANTE

RESTAURANTE AMBIVIVUM

www.restauranteambivivum.com

"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, que continúa por su laboratorio de armonías, su parrilla, su cocina, y como no, su sala, marcada por su amplitud y por la herradura central desde la que se sirve el vino. La sobremesa pone el punto final a una experiencia que se cierra en el bar y la terraza desde donde se divisan los viñedos de Pago de Carraovejas y el castillo de Peñafiel en el horizonte.

Ambivivum mantiene como uno de sus principales valores su apuesta, única en España, por generar experiencias en torno al vino e hilar su cocina con su propuesta enológica. Desde 2022 su bodega permite, a quienes visiten el restaurante, contemplar en directo su completa carta. Con una capacidad para 7.500 botellas, alberga una colección de más de 5.000 referencias. 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 sinceira denominado Cellarium. Un nombre que hace un guiño al término del latín clásico con el que se nombraba a la bodega o el lugar en que se almacenaban los vinos y los alimentos. En su cuarta temporada, "Cellarium: raíces y evolución" consolida este concepto que se acerca más a la conservación, no solo de los alimentos a través de las técnicas, sino también de las tradiciones y productos arraigados a las tierras castellanas. Los productos de temporada y de proximidad son quienes brillan en un 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.

El menú degustación 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. Junto con un apicultor de la zona se elabora miel propia que proviene de los paneles de la finca Los Almendros, cercana al restaurante. Además, cuenta con un pequeño huerto ecológico en el que se cultivan aromáticas, verduras y hortalizas que se sirven frescas o se conservan.

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.

En 2025 Ambivivum mantiene los dos Soles Repsol y renueva la Estrella Verde y la Estrella Michelin, así como su Best Award of Excellence en los Restaurant Awards de la revista Wine Spectator. Además, suma reconocimientos con el Grand Prix y la mejor carta de vinos para Star Wine List.





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.

Los porcentajes de exportación pueden variar ligeramente, ya que algunos de nuestros vinos están destinados exclusivamente al mercado nacional, como es el caso de Autor de Pago de Carraovejas, 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 portfolio, cuya excepción se tratará 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.

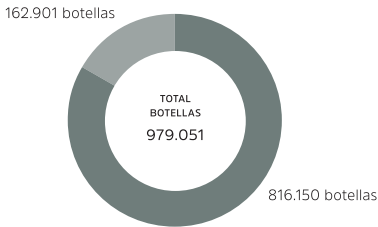
El listado completo de distribuidores e importadores se puede encontrar en la web oficial del grupo, desde la que se tiene acceso a las webs de cada una de las bodegas: [Comercialización – La distribución del vino de Alma Carraovejas](#)

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.

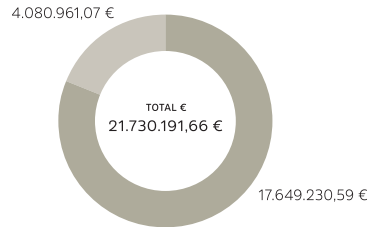
En esta primera tabla, podemos ver la división de las ventas de todas las bodegas y la importadora tanto en número de botellas como en euros facturados. También se ha calculado el porcentaje de cada bodega respecto del total de ventas de la distribuidora en este pasado 2025.

PAGO DE CARRAOVEJAS

■ NACIONAL BOTELLAS
■ EXPORTACIÓN BOTELLAS



■ NACIONAL €
■ EXPORTACIÓN €

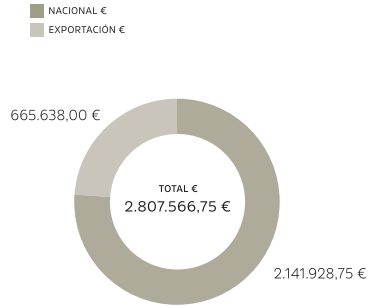
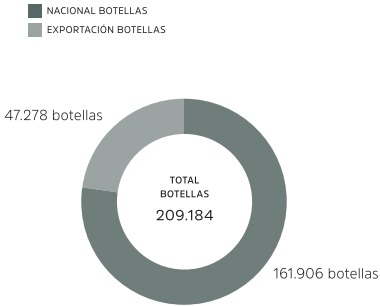


Mercado exterior

Exportación: Andorra, Aruba, Brasil, Canadá, China, Colombia, Corea Sur, Costa Rica, Cuba, Ecuador, EE.UU, Gambia, Guatemala, Honduras, Islandia, México, Nicaragua, Noruega, Puerto Rico, Panamá, Paraguay, Perú, Reino Unido, Rep. Dominicana, Rusia,

Serbia, Suiza, Uruguay, Venezuela, Tailandia y Macedonia. Unión Europea: Alemania, Portugal, Italia, Austria, Suecia. Países Bajos, Nélgica, Rep Checa, Finlandia, Luxemburgo, Malta, Polonia y Croacia.

OSSIAN VIDES Y VINOS

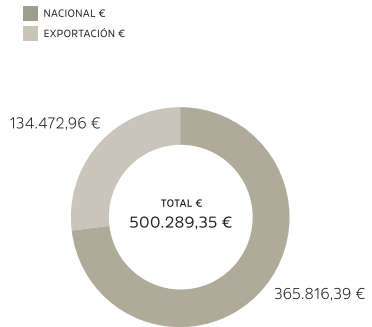
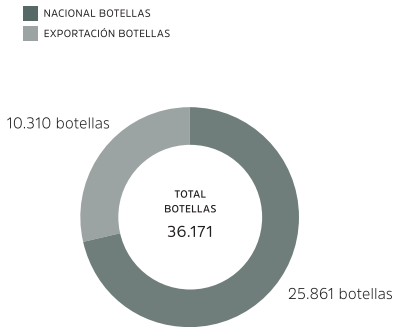


Mercado exterior

Exportación: Andorra, Aruba, Brasil, Canadá, Colombia, Corea Sur, Costa Rica, Cuba, Ecuador, EE.UU, Gambia, Guatemala, Honduras, Islandia, México, Nicaragua, Noruega, Paraguay, Peru, Reino Unido, Rep. Dominicana, Rusia, Serbia, Suiza, Uruguay, Venezuela, Tailandia y Macedonia.

Unión Europea: Alemania, Austria, Dinamarca, Finlandia, Bélgica, Países Bajos, Italia, Malta, Portugal, Rep. Checa y Suecia..

VIÑA MEÍN



Mercado exterior

Exportación: Andorra, Aruba, Brasil, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, EE.UU, Guatemala, México, Nicaragua, Puerto Rico, Panamá, Paraguay, Perú, Reino Unido, Rusia, Uruguay, Venezuela y Macedonia.

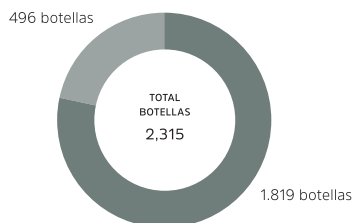
Unión Europea: Alemania, Finlandia, Bélgica, Países Bajos, Italia, Malta, Polonia, Rep. Checa y Suecia..

Respecto a Viña Meín, en informes anteriores decíamos que al tratarse de un vino muy establecido en España y la DO prácticamente desconocida fuera de nuestras fronteras, lógicamente el mayor porcentaje de venta se concentra en España.

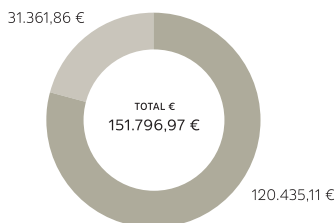
Esta tendencia comenzó a revertirse el año 2023 con la finalización de los registros de los vinos en los países dónde queremos estar presentes con estos vinos (es un proceso largo y costoso). En este 2025, con los registros de los vinos ya implementados y en vigor en los países de nuestros principales importadores, vemos un crecimiento importante tanto en el número de botellas, como en el porcentaje de facturación del grupo en lo relativo a esta bodega.

EMILIO ROJO

■ NACIONAL BOTELLAS
■ EXPORTACIÓN BOTELLAS



■ NACIONAL €
■ EXPORTACIÓN €



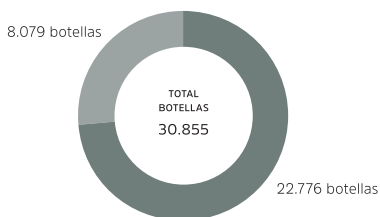
Mercado exterior

Exportación: Andorra, EE.UU, Méjico, Reino Unido y Tailandia.
Unión Europea: Alemania, Finlandiz, Bélgica, Países Bajos, Malta y Suecia.

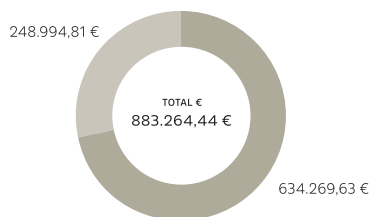
* Emilio Rojo, al tratarse de un vino de muy poca producción, se ha servido muy poco a nivel Internacional. Las limitadas botellas destinadas a la exportación van, si cabe, más dirigidas a la alta restauración respecto al resto de marcas del grupo

MILSETENTAYSEIS

■ NACIONAL BOTELLAS
■ EXPORTACIÓN BOTELLAS



■ NACIONAL €
■ EXPORTACIÓN €



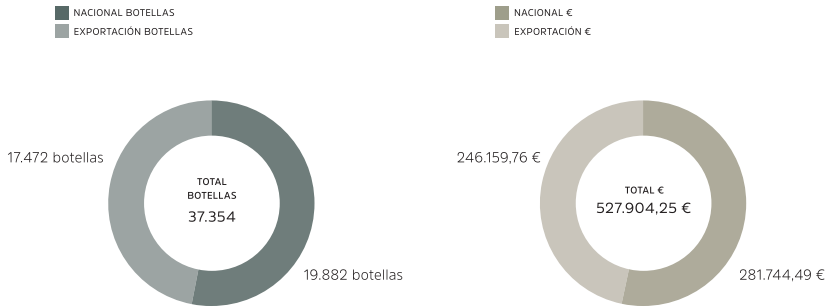
Mercado exterior

Exportación: Andorra, Brasil, Cánada, China, Colombia, Costa Rica, EE.UU, Gambia, Guatemala, Honduras, Islandia, México, Puerto Rico, Reino Unido, Rep. Dominicana, Rusia, Serbia, Suiza, Uruguay, Venezuela.

Unión Europea: Austria, Finlandiz, Países Bajos, Italia, Malta, Rep. Checa y Suecia.

En Milsetentayseis, este año 2025, debido al aumento en la producción de la añada de 2021 (en el caso del tinto) respecto a 2020, no hemos sacado nueva añada y hemos tratado de empujar las ventas y el consumo de este vino por parte de nuestros clientes. Es un vino nuevo (es tan sólo la cuarta añada que elaboramos y cada vez su estilo y puntuaciones apuntan más alto) y tenemos que fortalecer el conocimiento de la marca de cara a aumentar la rotación de las botellas en el mercado y generar la demanda ideal por parte de nuestros distribuidores/importadores)

AIURRI



Mercado exterior

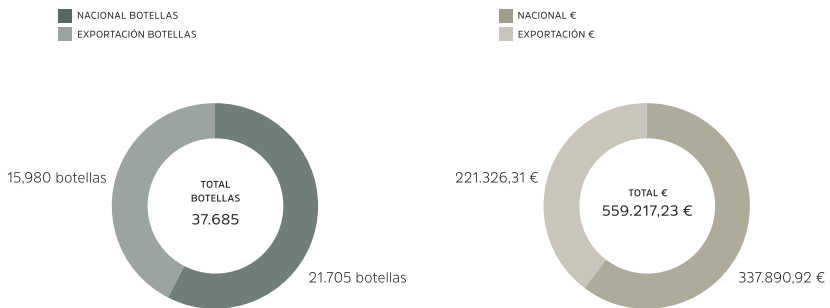
Exportación: Andorra, Arubam Colombia, Costa Rica, Cuba, EE.UU, Gambia, Guatemala, Honduras, Islandia, México, Nicaragua, Noruega, Puerto Rico, Panamá, Paraguay, Perú, Reino

Unido, Rep. Dominicana, Rusia, Suiza y Uruguay. Unión Europea: Austria, Bélgica, Países Bajos, Italia, Polonia, Portugal, Rep. Checa y Suecia.

En cuanto a Aiurri, en primavera del año 2025 lanzamos al mercado la segunda añada de nuestro proyecto en Rioja Alavesa: Aiurri.

En esta segunda añada sólo hemos sacado al mercado dos de las tres referencias, ya que el vino de parcela Salas, no se elaboró en 2022 ya que no reunía, a nuestro entender, los estándares de calidad que queremos para este vino. Desde el principio, hemos ofrecido sus vinos tanto al mercado nacional como a nuestros diferentes partners internacionales.

BODEGA MARAÑONES



Mercado exterior

Exportación: Andorra, Aruba, Brasil, China, Colombia, Costa Rica, Ecuador, EE.UU, Guatemala, México, Nicaragua, Noruega, Puerto Rico, Paraguay, PERÚ, reino Unido, Rusia, Uruguay y Venezuela.

Unión Europea: Finlandiz, Bélgica, Países Bajos, Italia, Malta, polonia y Suecia.

En el caso de la bodega Marañones, este 2025 hemos lanzado al mercado la primera añada (la de 2022) elaborada enteramente bajo nuestra propiedad (anteriormente se estaba trabajando con stock de añadas elaboradas por el equipo técnico que llevaba la bodega antes de nuestra llegada).

Esta salida al mercado ha supuesto un reto debido a un fuerte reposicionamiento en los vinos, tanto a nivel de calidad, de imagen con el diseño de un nuevo etiquetado, así como de precio. Como consecuencia observamos una bajada en los datos de exportación debido a una mayor competencia.



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. Alguna 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

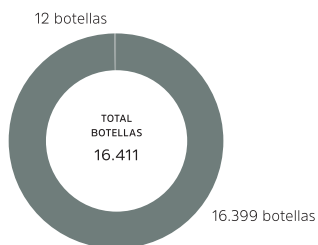
de botellas vendidas año tras año.

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.

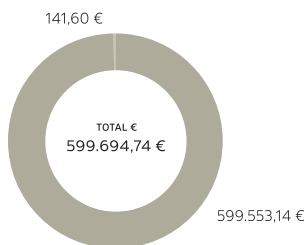
Como ya mencionamos en memorias anteriores, sólo nos están permitidos distribuir los vinos que importamos en el mercado nacional. Sin embargo, desde hace un par de años venimos comercializando vinos de una bodega gallega de la DO Rias Baixas, Tricó, tanto a nivel nacional como en mercados de exportación (en este caso de forma muy residual)

SV&W

■ NACIONAL BOTELLAS
 ■ EXPORTACIÓN BOTELLAS



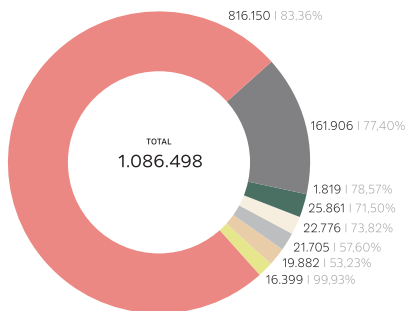
■ NACIONAL €
 ■ EXPORTACIÓN €



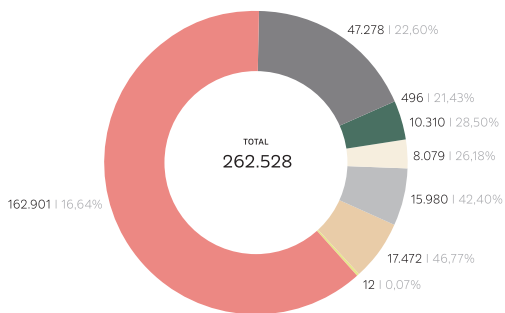
En estas gráficas observamos los porcentajes relativos de cada bodega tanto en exportación como a nivel nacional:

TOTAL BOTELLAS

- Alto de la Huesera (Aturri)
- Hoyada de los Lobos (Milsetentaysels)
- Ossian Vides y Vinos
- Mein
- Emilio Rojo
- Bodega Marañones
- Pago de Carraovejas
- SV Wines



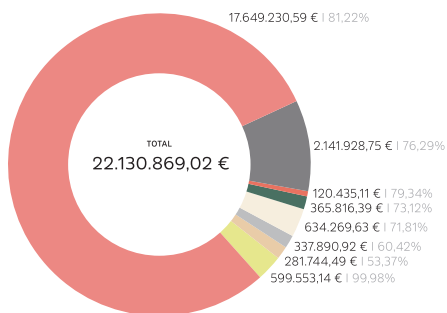
NACIONAL



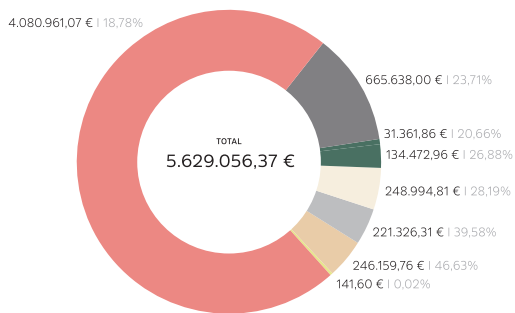
EXPORTACIÓN

TOTAL FACTURACIÓN

- Alto de la Huesera (Aiturri)
- Hoyada de los Lobos (Milsetentaysels)
- Ossian Vides y Vinos
- Mein
- Emilio Rojo
- Bodega Marañones
- Pago de Carraovejas
- SV Wines

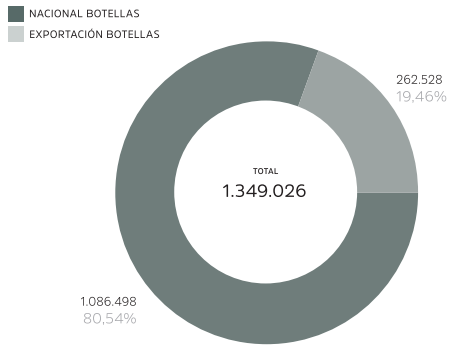


NACIONAL

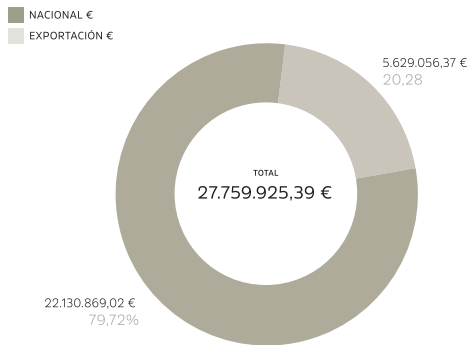


EXPORTACIÓN

TOTAL ALMA CARRAOVEJAS



TOTAL BOTELLAS

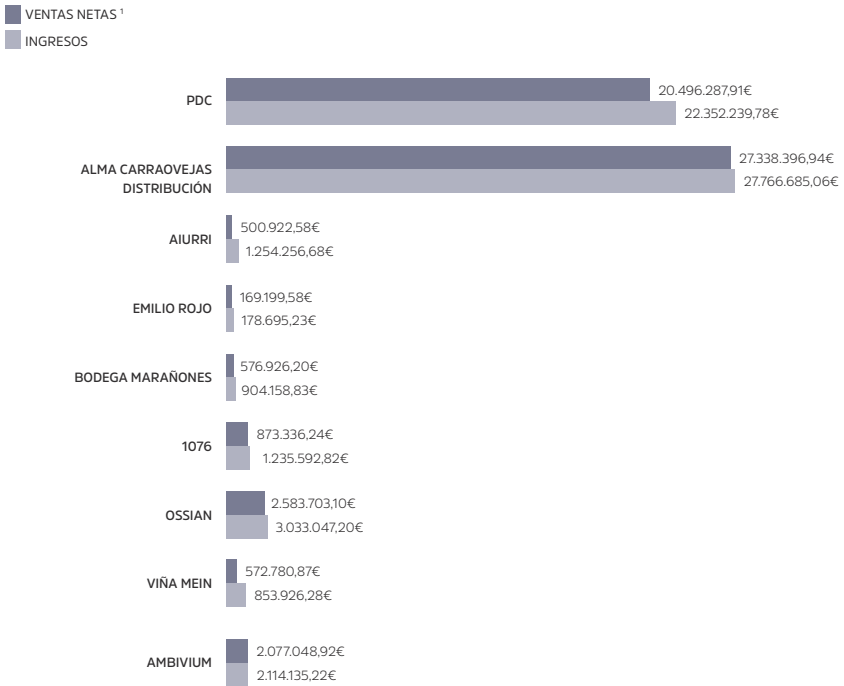


TOTAL FACTUTACIÓN



ALMA CARRAOVEJAS

A continuación se presenta un resumen de nuestros resultados económicos correspondientes al periodo del 1 de enero al 31 de diciembre de 2025 (ejercicio fiscal):



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

Las empresas auditadas han sido Pago de Carraovejas, Alma Carraovejas, Ossian Vides y Vinos y el consolidado del grupo Alma Carraovejas. 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	-10.468.733,24	-2.833.043,30	0,00	-26.044,67	-28.500,00	-13.356.321,21	8.995.918,57
ALMA CARRAOVEJAS DISTRIBUCIÓN	-25.887.886,88	-1.330.718,67	0,00	-581,80	0,00	-27.219.187,35	547.497,71
AIURRI	-1.388.374,95	-529.840,25	0,00	-8.455,05	-1.450,00	-1.928.120,25	-725.668,14
EMILIO ROJO	-285.472,39	-899,46	0,00	-475,40	0,00	-286.847,25	-108.152,02
BODEGA MARAÑONES	-668.955,75	-345.861,69	0,00	41,14	0,00	-1.014.776,30	-110.617,47
1076	-923.383,79	-365.638,51	0,00	-6.806,40	-500,00	-1.296.328,70	-79.079,2
OSSIAN	-2.635.960,26	-519.194,00	0,00	-4.974,79	-1.000,00	-3.161.129,05	-205.732,24
VIÑA MEIN	-1.247.769,15	-371.814,05	0,00	-1.975,71	-800,00	-1.622.358,91	-833.320,53
AMBIVIU	-1.150.346,38	-956.795,83	0,00	-459,25	0,00	-2.107.601,46	6.533,76

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

3. Total grupo 64- Gastos de personal

4. Se refiere a la retribución de los accionistas.

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

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



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.
Microsof Teams.
Carpetas compartidas.
Intranet.
Web & Social Media.
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 Ejecutivo

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
Encuestas de satisfacción
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.

COMPETENCIA¹



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.

[Plan de Marketing Responsable \(Anexo III\)](#)



PROVEEDORES

Canales de comunicación

Email.

Reuniones y visitas puntuales.

Temas de interés

Cumplimiento de estándares de calidad, ambientales y sociales

Relación fluida.



ENTORNO SOCIAL

Canales de comunicación

Visitas.

Colaboraciones

Temas de interés

Apoyo al desarrollo local y rural.

Fomento de la economía de la zona.



ENTORNO AMBIENTAL

Canales de comunicación

Sistemas de gestión.

Temas de interés

Cumplimiento legal ambiental.

Innovación.

Economía circular.



ADMINISTRACIONES PÚBLICAS

Canales de comunicación

Convenios de prácticas.

Colaboraciones con Ayuntamientos de las ubicaciones donde nos encontramos.

Temas de interés

Colaboración con universidades

y centros de formación.

Fomento de asociaciones

Subvenciones y ayudas.



Alma Carraoejas 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 [206-1] [419-1] 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



"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 y desde el año 2025 en VIÑA MEIN-EMILIO ROJO. 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

1.- GO MYCOWINE PROYECTO DE INNOVACIÓN PARA EL USO DE HONGOS MICORRÍCICOS EN LA PRODUCCIÓN DE VINO DE ALTO VALOR EN BODEGAS DE CASTILLA Y LEÓN Y LA RIOJA, EN UN ESCENARIO DE CAMBIO CLIMÁTICO REGA-GE23e00065199423. Proyecto Nacional consorciado MAPA (I+D) Fecha de inicio: 1/09/2024 Fecha de finalización: 30/04/2027.

MYCOWINE es un proyecto de Innovación cuyo objetivo es generar nuevas herramientas biológicas que permitan el doble efecto de conseguir una mayor calidad del vino potenciando la biodiversidad y generando una mayor resiliencia de suelos y plantas ante el cambio climático. El proyecto MYCOWINE pone el foco en la base de la generación del producto, el suelo. El trabajo con microorganismos (hongos micorrícicos y bacterias) locales en viñedo es altamente innovador. Los hongos endomicorrícicos son los microorganismos del suelo más íntimamente relacionados con la planta e intervienen en su nutrición y absorción de agua, una vez aislados y purificados pueden actuar como biofertilizantes de residuo CERO, que mejoran los suelos y producen frutos de mayor calidad, contribuyendo a su vez a conservar e incrementar la biodiversidad en el suelo del viñedo. Ante un escenario de cambio climático, se deben tomar medidas para su mitigación

en un sector muy afectado como es el de la viticultura mediterránea y la producción de vino de alta calidad. El proyecto potencia en primer lugar la calidad y complejidad de compuestos en la uva para la producción de un mejor vino, y paralelamente muestra un modelo de viticultura sostenible haciendo uso eficiente y responsable de los recursos naturales e insumos, obteniendo como resultado viñedos más resilientes.
Consortio:

VITARTIS Asociación de la Industria Alimentaria de Castilla y León (Representante); Biotecnología Forestal Aplicada S.L. (Coordinador); Pago de Carraovejas S.L.U.; Bodegas Bilbaínas S.A.; Bodegas Fariña S.L.; Bodega Matarromera S.L.; Real Sitio de Ventosilla S.A. y Bodegas Grupo Yllera S.L.

2.- SATELAI ESTIMACIÓN DEL RENDIMIENTO DE COSECHA DE UVA MEDIANTE EL EMPLEO DE MODELOS PREDICTIVOS A PARTIR DE DATOS OBTENIDOS DE IMÁGENES DE SATELITE06/18/VA/0163 Proyecto Financiado Individual, regional ICE JCYL IT (01/06/2024- 30/09/2026).

El objetivo del proyecto es la estimación del rendimiento de producción de uva para vinificación en los viñedos propiedad de la empresa, mediante la implantación de soluciones de conectividad basadas en el análisis de los datos proporcionados por imágenes de satélite y estaciones meteorológicas.

De esta forma, la integración y gestión de toda la información anteriormente indicada en la plataforma de datos Visual permitirá a la bodega disponer de un modelo predictivo para estimar la producción vitícola anualmente y con anterioridad a la vendimia. Estas acciones contribuirán a la digitalización de PAGO DE CARRAOVEJAS adelantando el aforado o estimando el rendimiento de uva en el viñedo que se realiza actualmente de manera manual, así como establecer las acciones correctivas necesarias para adecuar la producción de uva de cada campaña a la calidad requerida por la compañía.

3.- VIDVISION SISTEMA HIBRIDO BASADO EN MODELOS DE IA, VISIÓN ARTIFICIAL E IMAGEN MULTIESPECTRAL DRON/SATELITE PARA LA DE-

TECCIÓN DE MARRAS EN VIÑEDO ECOLÓGICO DE LA D.O. RIBERA DEL DUERO 04/23/VA/0027 Fecha de inicio: 11/06/2024 Fecha de finalización: 30/09/2026.

VID VISION es un proyecto de I+D cuyo objetivo es investigar y diseñar un sistema híbrido basado en imágenes aéreas y por fuentes de datos satelitales, que permitan entrenar modelos IA para la determinación automática y recuento de marras o faltas en viñedo productivo. El problema de pérdida de plantas, "marras", es un desafío multifacético que afecta no solo el manejo agronómico del viñedo y la producción de uva, sino también el entorno natural y la sostenibilidad a largo plazo. Es crucial abordar este problema con enfoques integrales que consideren, tanto aspectos técnicos, como ambientales y económicos. El proyecto VID VISION pretende realizar una prospección evolutiva de las marras, tanto de años anteriores como de los venideros, a fin de determinar de manera precisa su incidencia en la producción y sostenibilidad de los viñedos. Empleando métodos automatizados de detección mediados por imagen aérea, además de tecnologías punteras en teledetección, Deep Learning, técnicas ante hoc – post hoc y visión artificial. En este proyecto años de investigación, viticultura e inteligencia artificial conectan para predecir la evolución de los viñedos. Entidades Colaboradoras: AIR Institute y Spectral Geo

Hoyada de los lobos

1.- PADIH REDOX SENSORIZACIÓN DE SULFITOS Y REDOX2024DIH_01/000091 Proyecto Financiado, Individual, regional.

El objetivo del Proyecto PADIH REDOX es la adopción de tecnologías digitales disruptivas, para la medición de sulfitos y reacciones de oxido reducción (REDOX), con el fin de realizar el seguimiento de su evolución a lo largo del proceso de elaboración mediante la implantación de equipos analíticos de lectura en remoto. El proyecto PADIH REDOX se enmarca en el Proyecto PADIH BODEGAS: Dispositivo para la sensorización y la captura digital de datos, coordinado por Air Institute y que cuenta con la colaboración del Instituto Tecnológico Agrario y la Junta de Castilla

y León. El mismo se llevará a cabo mediante la prestación de servicios de asesoramiento y apoyo en materia de innovación para la implantación de tecnologías digitales disruptivas, a través de centros europeos de innovación digital españoles (European Digital Innovation Hubs, EDIH). Mediante formación para la implantación y gestión de equipos de medición de sulfitos y Redox en remoto; instalación de ensayos y experimentación, incluías pruebas de concepto tecnológicas, se avanzará en la digitalización de los procesos de las bodegas mejorando su eficiencia. Fecha de inicio: 24/07/2024. Fecha de finalización: 24/04/2025

Ossian Vides y Vinos

1.- PADIH REDOX SENSORIZACIÓN DE SULFITOS Y REDOX2024DIH_01/000091 Proyecto Financiado, Individual, regional.

El objetivo del Proyecto PADIH REDOX es la adopción de tecnologías digitales disruptivas, para la medición de sulfitos y reacciones de oxido reducción (REDOX), con el fin de realizar el seguimiento de su evolución a lo largo del proceso de elaboración mediante la implantación de equipos analíticos de lectura en remoto. El proyecto PADIH REDOX se enmarca en el Proyecto PADIH BODEGAS: Dispositivo para la sensorización y la captura digital de datos, coordinado por Air Institute y que cuenta con la colaboración del Instituto Tecnológico Agrario y la Junta de Castilla y León. El mismo se llevará a cabo mediante la prestación de servicios de asesoramiento y apoyo en materia de innovación para la implantación de tecnologías digitales disruptivas, a través de centros europeos de innovación digital españoles (European Digital Innovation Hubs, EDIH). Mediante formación para la implantación y gestión de equipos de medición de sulfitos y Redox en remoto; instalación de ensayos y experimentación, incluías pruebas de concepto tecnológicas, se avanzará en la digitalización de los procesos de las bodegas mejorando su eficiencia. Fecha de inicio: 24/07/2024. Fecha de finalización: 24/04/2025.

Bodega Marañones

1.-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 Marañones 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 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. os 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

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 microclimáticos 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

Alto de la Huesera (Aiurri)

1.- PROYECTO NACIONAL CDTI CONVOCATORIA CERVERA REVIVID (2024-2027) NUEVAS ESTRATEGIAS PARA LA REPOSICIÓN DE "MARRAS" EN VIÑEDOS ANTIGUOS IDI-20250028 Alto de la Huesera, Universidad Pública de Navarra, Viticultura Viva, Spectral GEO, Vitis Navarra.

El objetivo principal es la búsqueda de estrategias combinadas que permitan la reposición de plantas de vid (marras) en viñedos antiguos de la D.O.Ca. Rioja. El proyecto abarca desde la valoración de la incidencia de marras (plantas de vid que se han perdido) mediante técnicas innovadoras de visión artificial, el desarrollo y validación de estrategias combinadas de reposición de plantas y la caracterización genética mediante análisis molecular, hasta la identificación del patrimonio genético y la creación de un Banco de Biotipos. Fecha de inicio: 29.07.2024. Fecha de finalización: 29.07.2027

Líneas de investigación interna de Alma Carraovejas vigentes en 2025

1.Recursos microbiológicos para la elaboración de vinos ecológicos de alta gama MICROBIOTA. Se pretende optimizar los resultados obtenidos en proyectos de I+D anteriores, relacionadas con la microbiota autóctona de viñedo: Producción propia de levaduras autóctonas, Selección de levaduras MEIN, Selección de levaduras AIURRI, Selección y ensayo levaduras 1076 y aplicación de técnicas microscópicas afines. Inicio 2025.

2.Riego de precisión en el viñedo de Pago de Carraovejas (Peñafiel, 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.

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 prefilosóficas adaptadas a condiciones de cultivo ecológico, inicio 2021

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

5. 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.

6. Implicaciones de la fermentación alcohólica espontánea en tinas de madera. Estudio de la sucesión de especies y cepas de levaduras a lo largo

de la fermentación alcohólica y de la cesión de compuestos fenólicos y volátiles aportados por los depósitos de madera a lo largo de las sucesivas vendimias. Inicio en 2017

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

8. 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.





NUESTRO EQUIPO

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

Alma Carraovejas cuenta con un CÓDIGO DE CONDUCTA DE EMPLEADOS ALMA CARRAOVEJAS:

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.

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.

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 2025 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: Convenio Colectivo de las industrias vitivinícolas, alcoholeras y sidreras de la provincia de Ourense (32100264012024)

Milsetentayseis: Convenio Colectivo para la industria elaboradora, almacenistas y distribuidores de vinos, cervezas, licores y otras bebidas espirituosas de la provincia de Burgos (09000395011981).

AIURRI: Convenio Colectivo para el sector de la industria

y comercio del Vino de Álava (01000875011981)

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

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

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

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

Alma Carraovejas: Convenio Colectivo de oficinas y des-

pachos de Valladolid (47000345011988).

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

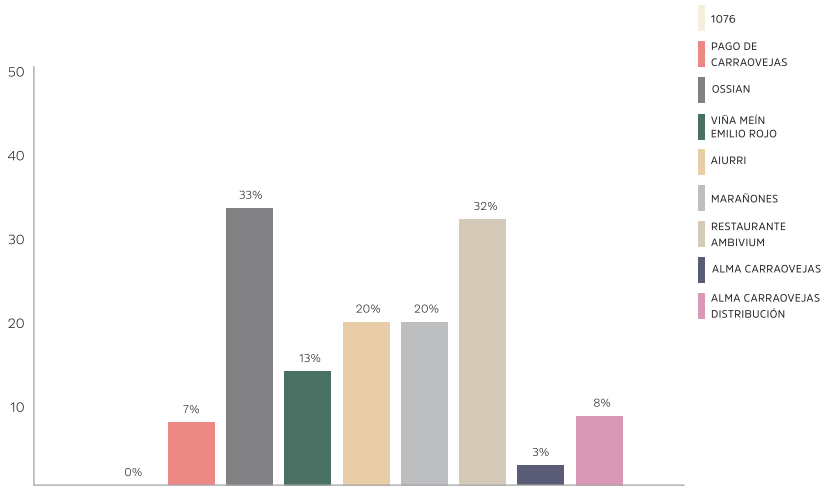
- Duración determinada interinidad.
- Eventual por circunstancias de la producción.
- Duración determinada jubilación parcial.
- Duración de prácticas.

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 (por restricción de confidencialidad).

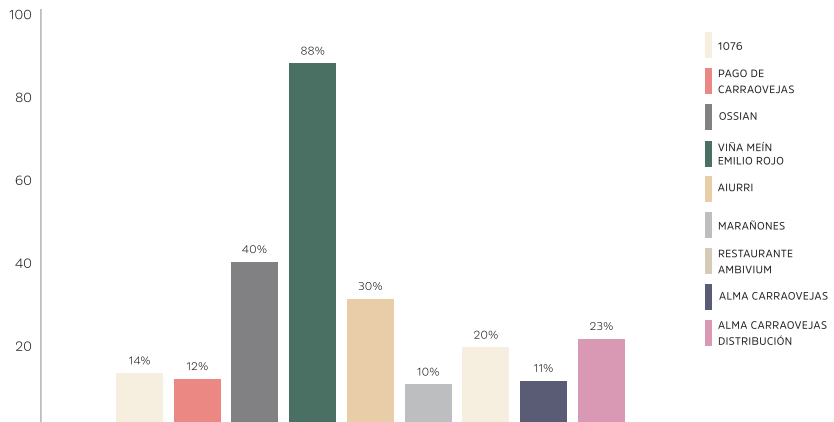
		1076	PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN	VIÑA MEN EMILIO ROJO	AIURRI	MARAÑONES	REST. AMBIVIUM	ALMA CARRAOVEJAS	ALMA CARRAOVEJAS DISTRIBUCIÓN	TOTAL
Contratos indefinidos	Hombre	5	35	8	4	5	7	18	19	8	109
	Mujer	2	23	6	4	5	3	4	18	6	71
	Total	7	58	14	8	10	10	22	37	14	180
Contratos temporales	Hombre	5	17	5	1	8	2	9	0	0	47
	Mujer	5	13	2	2	6	1	4	0	0	80
	Total	10	30	7	3	14	3	13	0	0	127
Contratos Eventuales	Hombre	0	1	0	0	0	0	3	0	0	4
	Mujer	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
	Total	0	1	0	0	0	0	4	0	0	5
TOTAL	Hombre	10	53	13	5	13	9	30	19	8	160
	Mujer	7	36	8	6	11	4	9	18	6	105
	Total	17	89	21	11	24	13	39	37	14	265



Índice de contrataciones



Índice de salidas



RELACION SALARIO ALMA CARRAOVEJAS
/ SALARIO SEGÚN CONVENIO

	1076	PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN	VIÑA MEIN EMILIO ROJO	MARAÑONES	AIURRI	ALMA CARRAOVEJAS	RTE. AMBIVIVUM	ALMA CARRAOVEJAS DISTRIBUCIÓN
Salario mínimo interprofesional (SMI)	16.576,00 €								
Salario según convenio	19.413,45€	16.576,00 €	15.876€	16.376€	14.420,40€	21.095,76€	15.465,35€	15.140€	16.180,00€
Salario pagado por la empresa a menor categoría	22.262,73 €	20.000,00 €	20.576,00 €	21.000,00 €	20.576,00€	2.294,14€	20.490,00 €	20.576,00 €	23.052,00 €
Relación salario convenio - SMI	117%	100%	96%	102%	87%	130%	97%	91%	98%
Relación salario Alma Carraovejas / Salario según convenio	115%	120,7%	130%	125%	143%	104%	132%	135%	142%



PERMISO POR NACIMIENTO










































En Pago de Carraovejas y Aiurri, durante el año 2025 se reincorporan a sus puestos de trabajo una mujer y un hombre, respectivamente, tras finalizar su permiso por nacimiento, manteniendo en ambos casos su empleo.

En Alma Carraovejas, una mujer y un hombre ejercen su derecho al permiso por nacimiento. A fecha 31 de diciembre de 2025, la trabajadora continúa disfrutando de dicho permiso, mientras que el trabajador se reincorpora a su puesto una vez transcurridas las seis semanas obligatorias posteriores al nacimiento. Las trece semanas restantes del permiso serán disfrutadas por el trabajador a lo largo de 2026. Asimismo, en Alma Carraovejas, durante el año 2025, el trabajador que disfrutó de su permiso por nacimiento en 2024 conserva su empleo una vez transcurridos doce meses.

En el Restaurante Ambivium, una persona ejerce su derecho al permiso por nacimiento durante 2025 y se reincorpora a su puesto de trabajo tras la finalización del mismo.

En Alma Carraovejas Distribución, una mujer no se reincorpora a su puesto en 2025, dado que a fecha 31 de diciembre de dicho año continúa disfrutando de su permiso por nacimiento. Asimismo, un hombre mantiene su empleo tras haber transcurrido doce meses desde el disfrute de su permiso por nacimiento.

Actualmente no contamos con trabajadores con discapacidad (superior al 33%). Estamos autorizados por resolución de la JCyL de 12/06/2024 a la aplicación de medidas alternativas a la contratación de personas con discapacidad durante tres años. Para ello, contamos con un contrato mercantil para el suministro de materias primas, maquinaria, bienes de equipo o cualquier otro tipo de bienes necesarios para el normal desarrollo de la empresa en el centro especial de empleo ASADEMA ESTUCHERÍA del DUERO. Dicho contrato cubrirá el importe de las medidas alternativas a dichas contrataciones. Además, trabajamos con centros especiales de empleo, tales como el Grupo 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
1076							
Pago de Carraovejas					 x1 1	 100%  100%	 100%  100%
Ossian							
Viña Mein Emilio Rojo							
Aiurri	 x1	1	 x1 1		 x1 1	 100%  0%	 0%  0%
Marañones							
Alma Carraovejas	 x1  x1	2	 x1  x1 2	 x1 1	 x1 1	 100%  0%	 100%  0%
Rte. Ambivium	 x1	1	 x1 1	 x1 1			
Alma Carraovejas Distribución	 x2  x1	3	 x2  x1 3	 x2 2	 x1 1	 100%	 100%
TOTAL	 x5  x2	7	 x5  x2 7	 x4 4	 x3  x1 4	 100%  100%	 100%  100%



UN GRAN LUGAR PARA TRABAJAR



Las personas son el centro de Alma y esta filosofía ha llevado a crear un modelo de gestión, basado en las 3C: cuidado, competencia y compromiso, en la que estos valores conectan con el área de visión, cultura y personas.

Cuidado: La cultura de Alma Carraovejas es la cultura del cuidado. Cuidado en todo lo que se lleva a cabo: cuidado de la viña, de la naturaleza, de la biodiversidad y del ecosistema. Se cuida cada detalle del proceso de elaboración de los vinos, se cuida al cliente a través de las experiencias en Ambivium y Enoturismo. El cuidado del entorno que rodea los proyectos, de los pueblos y de los proveedores. Se cuida de la cultura del vino y, por supuesto, de las personas que trabajan en este sueño compartido.

La "C" de cuidado se aleja del proteccionismo y del miedo y su propósito es el impulso para crecer como personas. Se busca promover el cuidado en varias dimensiones; emocional, física, social y económica. En resumen, promover el bienestar que ayuda a estar bien en el presente y mirar el futuro con confianza.

Competencia: Desde Alma se comparte la afirmación que dice "máximo respeto en el personal y profunda exigencia en lo profesional". La 'C' de competencia aspira a ubicar a cada profesional en su mejor lugar dentro de Alma. Esta 'C' recoge el anhelo de generar una muy buena estructura que ayude a crecer como

profesionales. La misión de la 'C' de competencia es poner más orden y claridad en todo lo relativo a 'función' y 'contribución', separando ambos conceptos.

Compromiso: Es la consecuencia natural de un cuidado y una competencia adecuada. La 'C' de compromiso refleja ese sentimiento de lealtad, de elegir estar aquí y que refuerza el sentido de pertenencia. El propósito de la 'C' de compromiso es ayudar a crecer a Alma, a través de la suma.

La medición del compromiso se realiza a través de la herramienta Dathum.

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, fe-

licidad y sentido de pertenencia a las personas que la conforman. Se pretende una organización que trabaje por objetivos, con responsabilidad y creatividad.

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

[2-20] 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. En el documento CPA (Colectivos y Puestos de trabajo de Alma) se definen los 15 niveles de puestos de trabajo y dentro de cada nivel de trabajo, existen baremos entre los que se fija la remuneración de cada persona. Es un sistema de organización y escalado interno de puestos de trabajo, que sirve para unificar y ordenar de una misma forma todos los puestos similares en Alma, indistintamente de la actividad y la ubicación de las personas.

En cuanto a las decisiones sobre modificación de remuneraciones y actualización salarial, de manera anual se revisa cada puesto, cada persona analizando los retos, el desempeño, si habido evolución o no en la aportación de valor y en las circunstancias y desde ahí lanzamos propuestas. En Alma todo es bastante dinámico y se adapta dentro de las posibilidades de crecimiento que nos da el negocio cada año y los presupuestos financieros.

Nos gusta crecer haciendo crecer.

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	5,73

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 establece 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

- Microsoft 365
- Carpetas compartidas
- Intranet
- Web & Social Media
- Chat de Alma Carraovejas
- Plataforma NIDO
- Periódico trimestral
- Boletín semanal
- Buzón de sugerencias
- Factorial
- Jornadas de Team Building: inicio de primavera 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 2025 han estado relacionadas con:

- Formación Técnica de las áreas de viticultura, elaboración y laboratorio.
- Formación en el ámbito de las áreas de sostenibilidad, innovación y calidad.
- Formación preventiva en el área de mantenimiento.
- Formación de motricidad laboral para elaboración.
- Formación vinculada a desarrollo corporativo y personas.
- Formación de actualización en materia laboral, fiscal, financiera y contable.
- Formación vinculada al área de restauración.
- Formación en el ámbito TIC.
- Programas Ejecutivos en Alta Dirección.
- Formación en liderazgo.
- Formación en idiomas.
- Formación en WSET. Estudio y cata de las regiones vinícolas del mundo.
- Formación en primeros auxilios y DESA

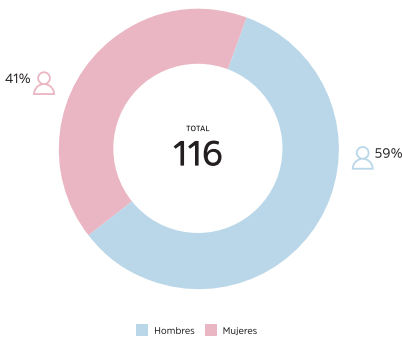
Durante 2025, se han realizado un total de 35 cursos de formación técnica y de desarrollo, y se han forma-

do un total de 116 personas, 41% han sido mujeres y 59% hombres.

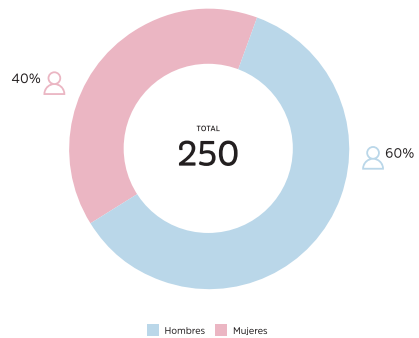
Con las formaciones de vendimia, las formaciones de PRL art. 19 de incorporación al puesto de trabajo y manipulador de alimentos. se ha alcanzado a un total de 250 personas, de los cuáles el 40% son mujeres y el 60% son hombres.

Otra medida para contribuir al desarrollo del talento dentro de nuestra plantilla, son las conversaciones del desarrollo es 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.



FORMACION TÉCNICA Y DESARROLLO



FORMACIONES DE VENDIMIA

IGUALDAD Y DIVERSIDAD

En Alma Carraovejas contamos con un Plan de Igualdad acorde a la nueva normativa en materia de igualdad para las empresas, siendo esta el Real Decreto 901/2020, de 13 de octubre, por el que se regulan los planes de igualdad y su registro, y se modifica el Real Decreto 713/2010 del 28 de mayo, sobre registro y depósito de convenios y acuerdos colectivos de trabajo. Este Plan de Igualdad tiene validez desde 2023 a 2027.

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:

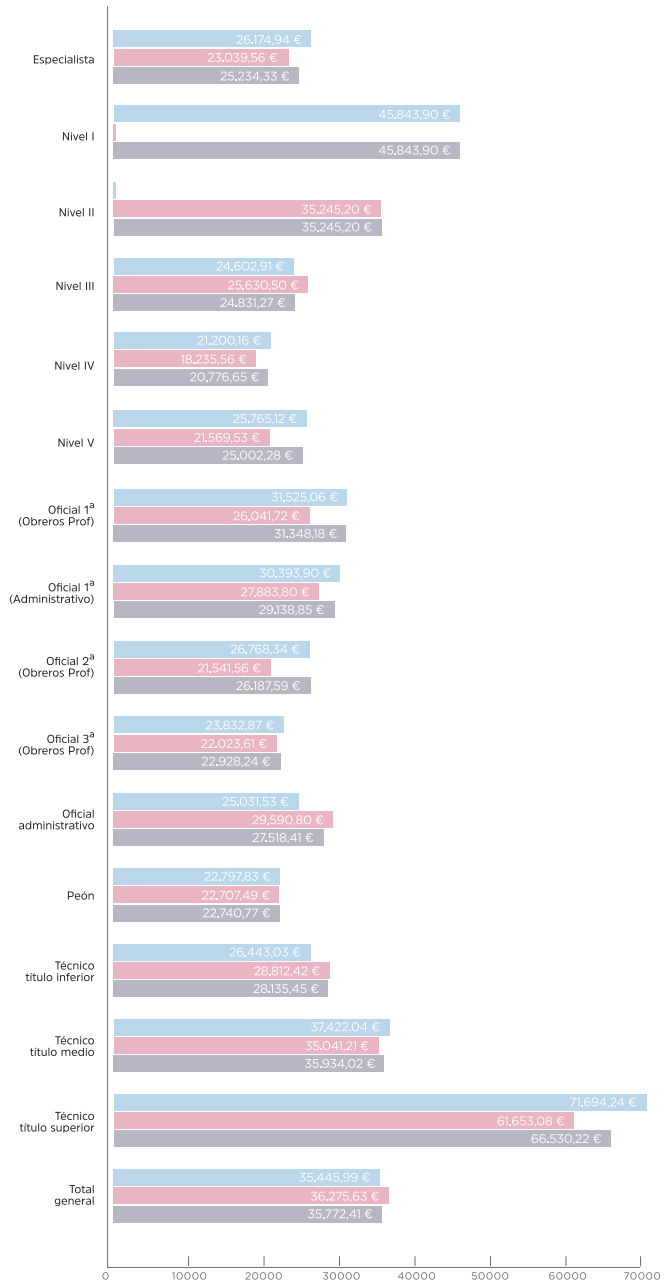
Las diferencias salariales entre sexos que se aprecian en diferentes categorías se deben a las diferencias salariales entre puestos de trabajo dentro de una misma categoría, no existiendo en Alma Carraovejas discriminación salarial alguna por razón de sexo.





Retribución bruta anual

- Hombres
- Mujeres
- Media general










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 Prenveges Consultores en el cumplimiento de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales, y sus posteriores modificaciones.

Con el objetivo de impulsar el bienestar integral de las personas trabajadoras, la organización facilita el acceso a servicios médicos y de cuidado de la salud no relacionados con el trabajo principalmente mediante la puesta a disposición de un seguro médico privado para la

plantilla fija. Este beneficio se ofrece de forma generalizada al colectivo elegible y, adicionalmente, la empresa posibilita la extensión de la cobertura a familiares en condiciones similares (por ejemplo, a través de fórmulas de contratación voluntaria/retribución flexible), ampliando así el alcance del acceso a servicios sanitarios privados más allá del propio trabajador.

De manera complementaria, y aunque en el marco de la normativa española de PRL la vigilancia de la salud tiene naturaleza preventiva y vinculada al trabajo, la empresa ofrece reconocimientos médicos a través del servicio de prevención con una periodicidad superior a la legalmente establecida, reforzando la detección precoz y el cuidado de la salud de la plantilla. A su vez, mínimo una vez al año, se hacen sesiones formativas en materia de riesgos laborales antes de comenzar la campaña de vendimia.

	 Hombres  Mujeres	1076	Pago de Carraovejas	Ossian	Viña Mein	Aiurri	Marañones	Restuarante Ambivium	Alma Carraovejas distribución
Accidentes de trabajo con baja				 x1 1		 x2 2			
Accidentes de trabajo sin baja	 x1 1			 x2 2					 x1 1
Días de baja por AT			 x32 32			 x8 8			
Enfermedades profesionales									
Índice de incidencia		0	15,87	6,25%	0	166,67%	0	0	0
Índice de frecuencia		0	9,02	35,27%	0	95,24%	0	0	0
Índice de gravedad		0	0,29	0,07	0	0,38	0	0	0
Tasa de absentismo		2,74	5,45%	3,26%	0,21%	2,00%	6,29%	7,00%	6,75%



Como parte de su enfoque de promoción de la salud, la organización pone a disposición de las personas trabajadoras, a través del seguro médico, programas voluntarios no relacionados con el trabajo orientados a abordar riesgos relevantes para la salud y el bienestar. Entre ellos se incluyen iniciativas específicas para el cuidado y acompañamiento en distintas etapas y necesidades vitales, tales como el programa de embarazo, el programa de cuidado del suelo pélvico y la escuela de padres, que favorecen la salud materno infantil y el apoyo familiar.

Asimismo, se ofrecen programas dirigidos al bienestar emocional y psicosocial, como el programa de gestión de emociones y el programa de gestión del estrés, destinados a reforzar la salud mental y la capacidad de afrontamiento ante factores de riesgo no laborales. De igual modo, el programa de nutrición contribuye a la mejora de hábitos alimentarios saludables. El acceso a estos recursos se facilita a través de la cobertura y los servicios incluidos en el seguro médico proporcionado por la organización.

Adicionalmente, en las instalaciones de Pago de Carravejas la empresa dispone de un comedor de empleados en el que se realizó un estudio nutricional y se impartió formación al personal encargado para la elaboración de menús equilibrados que favorezcan la salud de los usuarios, reforzando la prevención de riesgos de salud asociados a la alimentación.

Por último, con un enfoque preventivo de salud musculoesquelética a largo plazo, se llevan a cabo estudios de perfiles motrices de los puestos de trabajo con el fin de trasladar recomendaciones de ejercicios a realizar fuera del entorno laboral, especialmente en actividades con posturas forzadas o movimientos repetitivos, contribuyendo a la prevención de molestias o lesiones desde una perspectiva de autocuidado y hábitos saludables.

Durante el ejercicio analizado, las distintas sociedades del grupo han registrado un número muy reducido de accidentes de trabajo, concentrándose únicamente tres accidentes con baja (dos en Aiurri y uno en Ossian) y cuatro accidentes sin baja repartidos entre ACD, HDLL y Ossian. No se han identificado enfermedades profesionales en ninguna de las compañías, ni en hombres ni en mujeres. Los índices de incidencia, frecuencia y gravedad reflejan en general valores bajos y coherentes con la reducida siniestralidad observada, destacando que los índices más elevados se corresponden con centros de menor tamaño, donde uno o dos accidentes tienen un mayor impacto estadístico. En términos globales, los datos ponen de manifiesto un adecuado control de los riesgos laborales, con un impacto limitado tanto en número de accidentes como en días de baja derivados de contingencias profesionales.

La tasa de absentismo de las distintas sociedades del grupo se sitúa en un rango que oscila aproximadamente entre el 0,21 % y el 7,00 %, con la mayoría de centros concentrados en valores comprendidos entre el 2 % y el 6 %. Estos niveles pueden considerarse alineados con ratios habituales en el contexto laboral español, especialmente en sectores como el agroalimentario, industrial y hostelería, donde la estacionalidad, la tipología de los puestos y la carga física del trabajo influyen de manera relevante en el absentismo. Las compañías con tasas más elevadas no presentan desviaciones significativas respecto a referencias sectoriales, mientras que otras se sitúan claramente en niveles bajos. En conjunto, el grupo mantiene un control razonable del absentismo, sin que se identifiquen indicadores que apunten a situaciones anómalas o estructurales que requieran medidas correctoras extraordinarias.

Identificación de peligros, evaluación de riesgos e investigación de incidentes

a) Identificación de peligros y evaluación de riesgos laborales

La organización lleva a cabo la identificación de peligros y la evaluación de riesgos laborales en todas sus instalaciones, puestos de trabajo y actividades. Las evaluaciones de riesgos se realizan de forma periódica, con una revisión anual, y de manera específica cuando se producen cambios en las condiciones de trabajo, en los procesos productivos, en la organización del trabajo o cuando se incorporan nuevas instalaciones, equipos o sustancias, de conformidad con lo establecido en la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el Reglamento de los Servicios de Prevención.

La identificación y evaluación de riesgos es realizada por Técnicos en Prevención de Riesgos Laborales del Servicio de Prevención Ajeno con el que la empresa tiene concertadas las especialidades preventivas. Estas personas cuentan con la capacitación técnica exigida por la normativa vigente, lo que garantiza la calidad, objetividad y rigor técnico de los procesos preventivos. Para la detección y valoración de los riesgos se emplean metodologías reconocidas, incluyendo la observación directa, mediciones higiénicas, evaluaciones ergonómicas y otros métodos adecuados en función de la naturaleza del riesgo.

Los resultados de las evaluaciones de riesgos constituyen la base para la planificación anual de la actividad preventiva, en la que se definen las medidas necesarias conforme a la jerarquía de control.

b) Comunicación de peligros y situaciones de riesgo
La organización promueve la participación activa de las personas trabajadoras en la gestión preventiva y dispone de canales accesibles para la notificación de peligros, incidentes o situaciones de riesgo. Los trabajadores pueden comunicar estas situaciones a través de sus responsables directos, al departamento de Personas directamente, o mediante el buzón de sugerencias, garantizando que las comunicaciones sean analizadas y tratadas de forma diligente.

Asimismo, existen recursos preventivos con la formación adecuada para supervisar situaciones concretas de especial riesgo y para comunicar a los

niveles de responsabilidad correspondientes cualquier circunstancia que requiera evaluación o intervención inmediata.

c) Derecho a la retirada de situaciones de riesgo grave e inminente

De acuerdo con lo dispuesto en la normativa de prevención de riesgos laborales, la organización reconoce el derecho de los trabajadores a interrumpir su actividad y abandonar el lugar de trabajo cuando consideren que existe un riesgo grave e inminente para su vida o su salud.

Este derecho se comunica a las personas trabajadoras a través de la formación preventiva. La organización garantiza que el ejercicio de este derecho se realiza sin perjuicio ni represalia alguna para los trabajadores, y que cualquier situación de este tipo es analizada de manera inmediata para adoptar las medidas correctoras necesarias.

d) Investigación de incidentes y adopción de medidas correctivas

La organización dispone de un procedimiento para la investigación de accidentes e incidentes laborales, que es llevado a cabo por el Servicio de Prevención Ajeno tras la comunicación del suceso. En dicha investigación se recaba información de la empresa, de la persona accidentada y, en su caso, de testigos o compañeros de trabajo, con el fin de identificar las causas inmediatas y subyacentes del incidente.

Como parte del proceso de investigación, se realiza una revisión de la evaluación de riesgos asociada al incidente, aplicando la jerarquía de control para definir las acciones correctivas y preventivas necesarias. Los resultados de estas investigaciones se utilizan para mejorar el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, reforzar las medidas preventivas existentes y evitar la repetición de incidentes similares.





NUESTRO ENTORNO

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 controla en continuo y se realiza un inventario al final del año con datos facilitados por los gestores.

La identificación y evaluación de aspectos ambientales se hace anualmente y de manera individual por bodega e instalaciones. En el año 2025 se ha detectado los siguientes aspectos significativos:

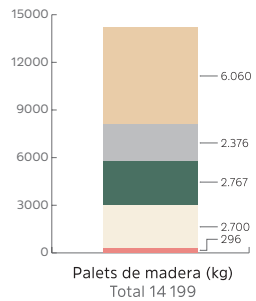
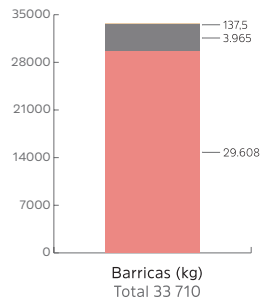
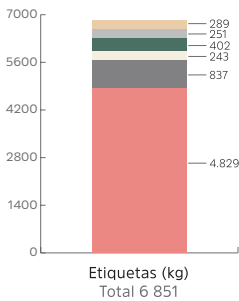
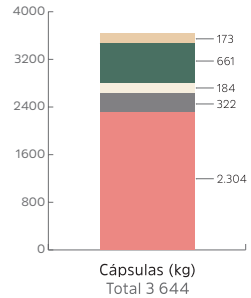
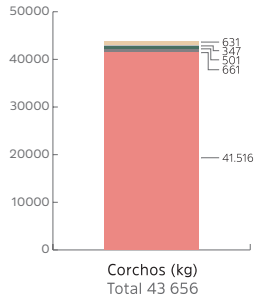
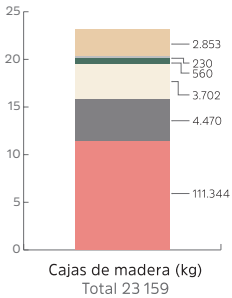
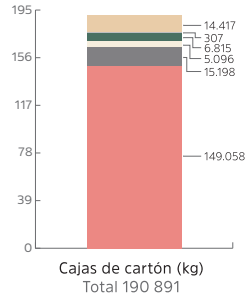
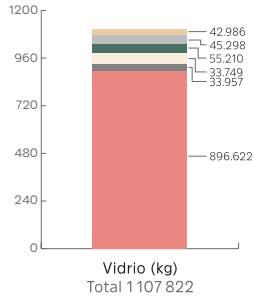
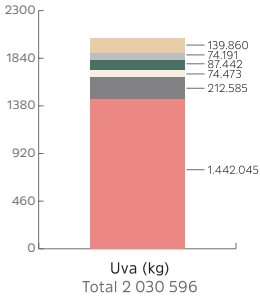
- En Pago de Carraovejas: consumo de pellets y consumo de combustible fósil.
- Viña Mein: consumo de agua y consumo de energía eléctrica.
- Ossian: Consumo de agua y consumo de energía eléctrica.
- Milsetentayseis: consumo de agua

No se han producido multas ni sanciones no monetarias por incumplimiento de la normativa ambiental durante 2025.



CONSUMO DE MATERIAS PRIMAS

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



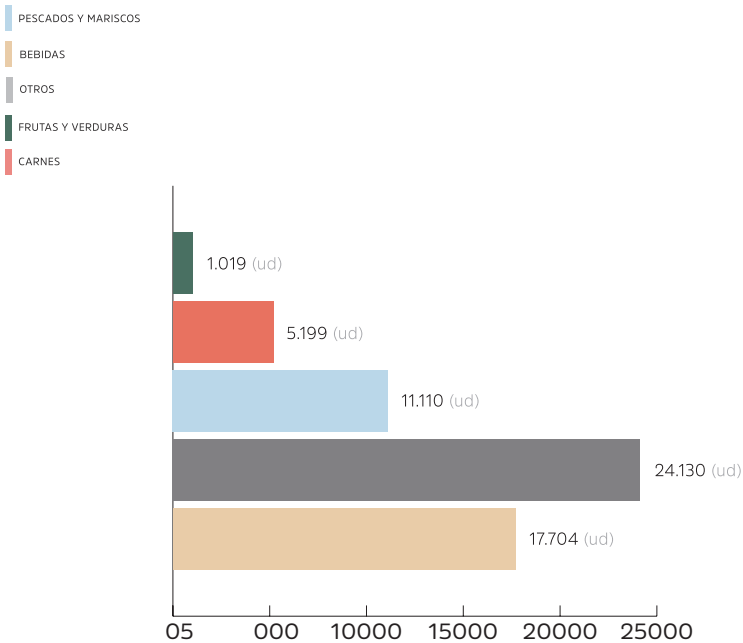
Los datos de esta tabla proceden de las facturas de compra de 2025.

Las botellas tienen un elevado porcentaje de vidrio reciclado: 78% de vidrio reciclado en las botellas de Viña Mein, Pago de Carraovejas y Ossian, 80,20% de vidrio reciclado en las botellas de Aiu- rri y Milsetentayseis.

Estamos adheridos al Plan Empresarial de Pre- vención de Ecodidrio; cada año se intenta dismi-

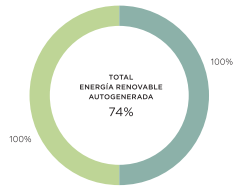
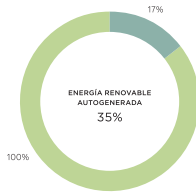
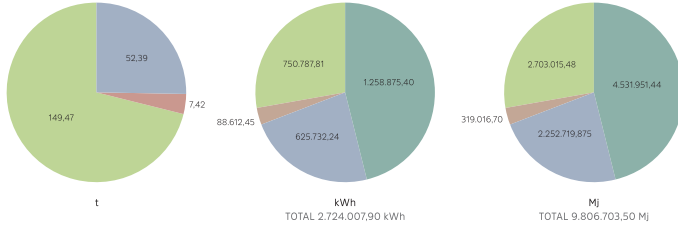
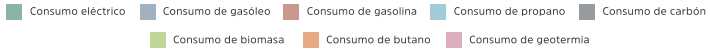
nuir el coeficiente K_r/K_p de los envases puestos en el mercado (siendo K_r el peso total de los re- siduos de envases y K_p el peso total del producto envasado). Todos los años se lleva a cabo la De- claración de Envases, además del registro de los datos en la sección de envases del Registro de Productores de Producto del MITECO

PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS AMBIVIUM?

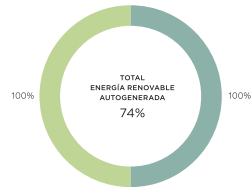
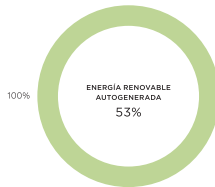
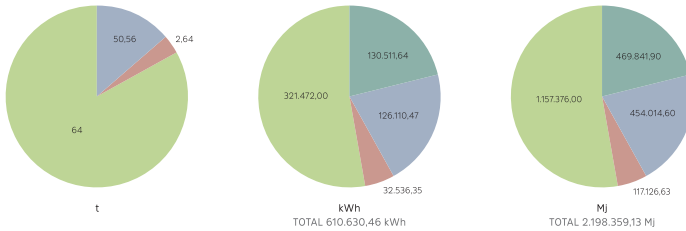




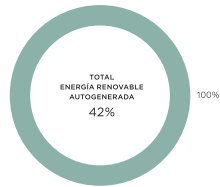
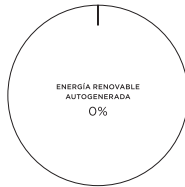
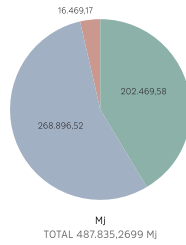
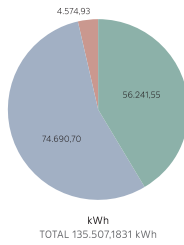
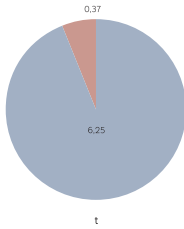
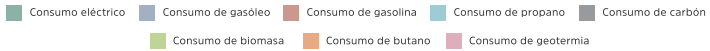
CONSUMO DE ENERGÍA



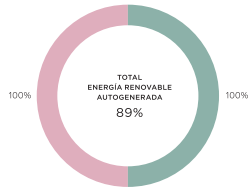
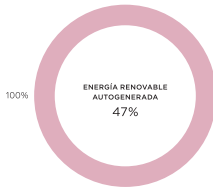
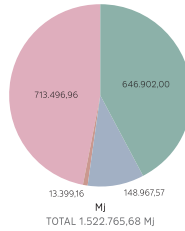
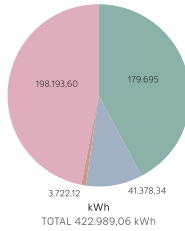
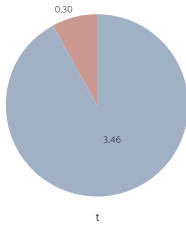
PAGO DE CARRAOVEJAS



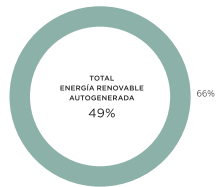
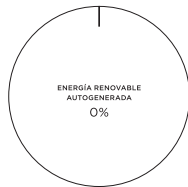
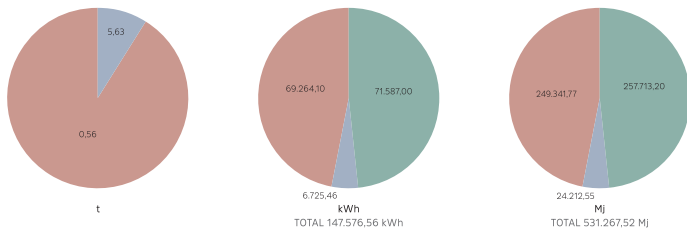
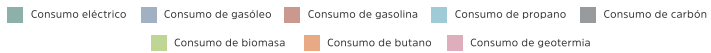
OSSIAN VIDES Y VINOS



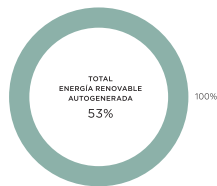
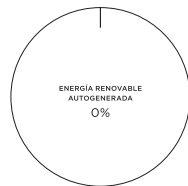
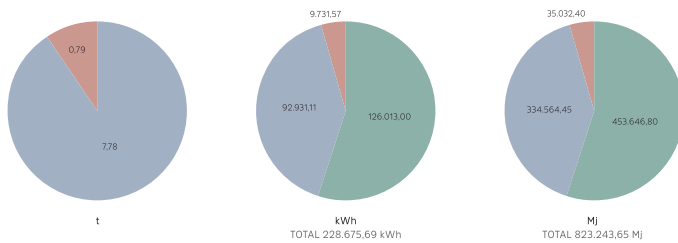
MILSETENTAYSEIS



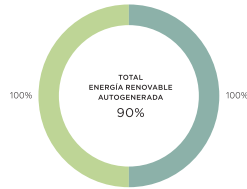
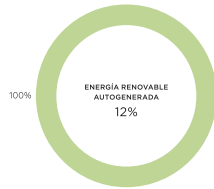
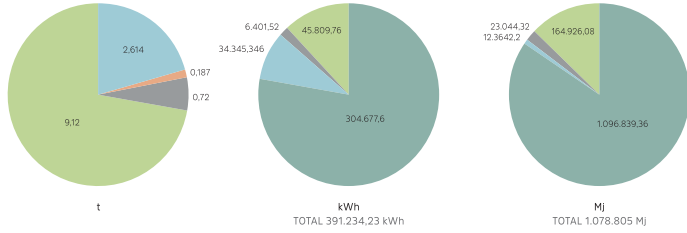
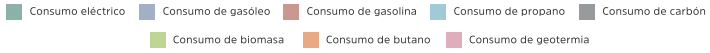
VIÑA MEÍN - EMILIO ROJO



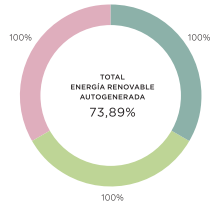
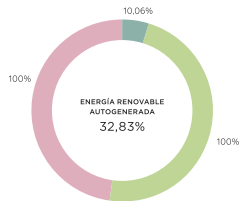
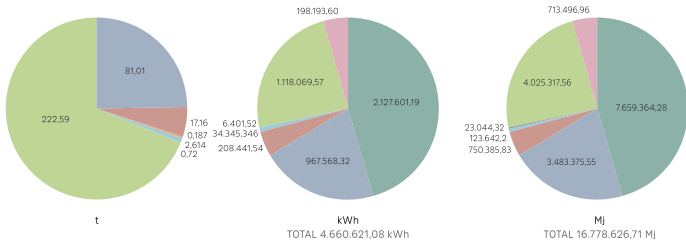
BODEGA MARAÑONES



AIURRI



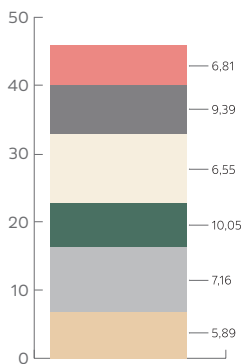
RESTAURANTE AMVIBIUM



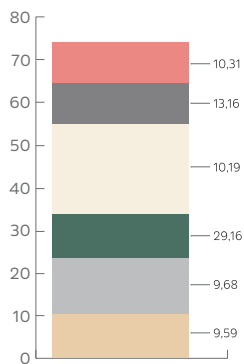
TOTAL ALMA CARRAOVEJAS

CONSUMO ENERGÉTICO TOTAL

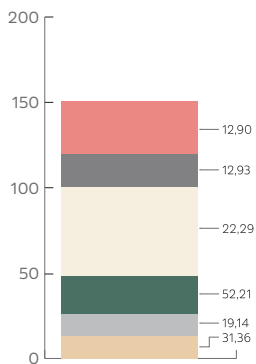
- Pago de Carraovejas
- Ossian Vides y Vinos
- Hoyada de los Lobos (Milsetentayseis)
- Viña Mein · Emilio Rojo
- Bodega Marañones
- Alto de la Huesera (Alurri)
- Rte. Ambivium



Mj/kg de uva
Total 45,85



Mj/litro de vino producido
Total 81,88



Mj/litro de vino vendido
Total 150,83



The Alliance
Men
1875-1915

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 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 Mein y Aiurri, el agua recibe tratamientos a través de diferentes filtros antes de su uso en bodega.

Los consumos de agua de 2025 han sido:

CONSUMO DE AGUA	PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN VIDES Y VINOS	1076	VIÑA MEIN EMILIO ROJO	BODEGA MARAÑONES	AIURRI	RESTAURANTE AMBIVILUM	TOTAL ALMA CARRAOVEJAS
m ³	29199,36	6.807	765	2.130,41	205,21	1.002,21	1514,00	40109,19
m ³ /kg uva	0,02	0,03	0,01	0,03	0,003	0,01		0,10
m ³ /litro de vino producidos	0,03	0,05	0,02	0,04	0,004	0,01		0,15
m ³ /litro de vino vendidos	0,04	0,05	0,01	0,04	0,005	0,03		0,18
m ³ / litros de vino vendidos	0,04	0,04	0,04	0,07	0,007	0,04		0,23
m ³ / comen-sal							0,3	0,30

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 las 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 y Ossian Vides y Vinos, en la que la cantidad de agua vertida se extrae del informe de la empresa mantenedora de la depuradora que se remite, a su

vez, a la Confederación Hidrográfica del Duero.

En el año 2025 el volumen de vertido fue de fue de 3.383 m³ en Pago de Carraovejas y de 1.285 m³ en Ossian Vides y vinos.

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 y Ossian Vides y Vinos:

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	25,3	125	5,9	25	4,5	35

Depuradora de Ossian funcionando desde agosto de 2024:

VERTIDO DE AGUA	pH		DQO (mg/l)		DBO ⁵ (mg/l)		SS (mg/l)	
	Valor medio	Limite permitido	Valor medio	Limite permitido	Valor medio	Limite permitido	Valor medio	Limite permitido
Ossian	7,86	6-9	76,92	160	17,9	40	40,7	60

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 monomaterial 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.

2025 RESIDUOS NO PELIGROSOS (KG)			PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN	1076	VIÑA MEÍN EMILI ROJO	BODEGA MARAÑONES	AIURRI	TOTAL ALMA CARRAOVEJAS
DESCRIPCIÓN	CÓDIGO LER	DESTINO							
Papel y cartón	15 01 01	R13	24380	2140	920	95	53	94	27682
Plástico	15 01 02	R13	5930	160	140	43	18	30	6321
Hierro y acero	17 04 05	R12	3570						3570
Lodos	02 07 05	R3	45940						45940
Cartón	20 01 01	R12		80					80
Lodos de fosa séptica	20 03 04	R12 05	45940						45940
Ropa	20 01 10	R1201	159						159
Mezcla de resi- duos municipales	20 03 01	R12				6			6
Residuos de lavado	02 07 01	R0302			1660				1660
Vidrio	15 01 07	R12				9101	28		9129
Envases mez- clados	15 01 66	R12		1440					1440
Plástico	20 01 39	R13	680						680
TOTAL			87.858	20.244	2.870	799	1.534	1.280	114.585

2025 SUBPRODUCTOS (KG)	PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN	1076	VIÑA MEÍN EMILIO ROJO	BODEGA MARAÑONES	AIURRI	TOTAL ALMA CARRAOVEJAS
Orujos y lias	243280	43760	19100	4800	0	19200	330140

2025 RESIDUOS PELIGROSOS (KG)			PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN	1076	VIÑA MEÍN EMILI ROJO	BODEGA MARANONES	AIURRI	TOTAL ALMA CARRAOVEJAS
DESCRIPCIÓN	CÓDIGO LER	DESTINO							
Envases de plástico contaminados valorizables	15 01 10	R12 01	154	0	20	0	0	40	214
Absorben-tes/ material conta-minado	15 02 02*	R1201	237	0	0	0	0	0	237
Aceites minerales no clorados	13 02 05*	R12	251	0	0	0	0	0	251
Filtros de aceite	16 01 07*	R1201	73	0	0	0	0	0	73
Productos químicos de laboratorio	16 05 06*	R1201	296	0	0	0	0	0	296
Productos fitosanitarios	16 05 08*	R12	0	0	0	0	0	0	0
Pequeños aparatos con componentes peligrosos y pilas incorporadas	16 02 13*-51	R13	0	0	99	0	0	0	99
Envases SIGFITO			190	30,6	5	0	13,84	94,74	334,18
TOTAL			1201	30,6	124	0	13,84	134,74	1504,18

DESTINO DE LOS RESIDUOS	RESIDUOS TOTALES (KG)	DESTINO VALIZACIÓN (%)	DESTINOS ELIMINACIÓN (%)
Residuos No Peligrosos	142607	100 %	0 %
Subproductos	330140	100 %	0 %
Residuos Peligrosos	1504,18	100 %	0 %
TOTAL	474251,18	100 %	0 %

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 Milsetayseis en 2019, y Viña Mein-Emilio Rojo en 2020, pero será en 2020 cuando se han verificado estas tres bodegas bajo el estándar ISO 14064 y se ha tomado dicho año como año base. En 2022 se comenzó a calcular las emisiones de GEI de Bodega Marañoses, por lo que 2022 es 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:

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. Se puede ver un aumento debido a la inclusión de nuevas subcategorías de cálculo, que no se reportaban con anterioridad

PAGO DE CARRAOVEJAS		
Inventario de Gases de Efecto Invernadero por actividad (t CO ₂ eq)		
	2019	2023
Emisiones directas – Categoría 1	167,09	310,73
Emisiones biogénicas – Categoría 1	178,57	378,74
Emisiones indirectas de energía (comercializadora) – Categoría 2	493,66	0,00
Emisiones indirectas de energía (mix nacional)* – Categoría 2	494,00	129,1505
Otras emisiones indirectas – Categorías 3, 4 y 5	1042,62	1864,94
TOTAL	1.880 t CO₂eq	2.176 t CO₂eq

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

OSSIAN VIDES Y VINOS		
Inventario de Gases de Efecto Invernadero por actividad (t CO ₂ eq)		
	2020	2025
Emisiones directas – Categoría 1	73,98	51,90
Emisiones biogénicas – Categoría 1	30,37	129,89
Emisiones indirectas de energía (comercializadora) – Categoría 2	3,90	0
Emisiones indirectas de energía (mix nacional)* – Categoría 2	11,69	13,3895
Otras emisiones indirectas – Categorías 3, 4 y 5	228,49	235,97
TOTAL	453 t CO₂eq	288 t CO₂eq

La incorporación de sustitución de una caldera de gasolina por una caldera de pellets disminuye considerablemente las emisiones de la categoría 1.

En **Milsetentayseis**, el año base es el 2020, pero hay que tener en cuenta, que ese año no hubo venta de vino, ya que el vino se encontraba en el proceso de la crianza. Para hacer una comparativa equitativa, tenemos en cuenta los valores del 2021, año en el que salió a la venta la primera añada.

También se toma como referencia la norma ISO 14064 a partir del año 2020, habiendo sido GHG Protocol los años anteriores.

MILSETENTAYSEIS		
Inventario de Gases de Efecto Invernadero por actividad (t CO ₂ eq)		
	2020	2025
Emisiones directas - Categoría 1	13,71	21,15
Emisiones biogénicas - Categoría 1	10,04	6,730617
Emisiones indirectas de energía (comercializadora) - Categoría 2	7,59	0
Emisiones indirectas de energía (mix nacional)* - Categoría 2	7,59	5,7699
Otras emisiones indirectas - Categorías 3, 4 y 5	111,09	83,34
TOTAL	142 t CO₂eq	104 t CO₂eq

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	2025
Emisiones directas - Categoría 1	28,74	21,573543
Emisiones biogénicas - Categoría 1	14,11	7,873815
Emisiones indirectas de energía (comercializadora) - Categoría 2	12,08	0
Emisiones indirectas de energía (mix nacional)* - Categoría 2	17,23	18,4353
Otras emisiones indirectas - Categorías 3, 4 y 5	93,64	81,58
TOTAL	149 t CO₂eq	103 t CO₂eq

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	2025
Emisiones directas - Categoría 1	10,39	23,20
Emisiones biogénicas - Categoría 1	9,69	378,74
Emisiones indirectas de energía (comercializadora) - Categoría 2	14,88	0
Emisiones indirectas de energía (mix nacional)* - Categoría 2	8,72	7,3443
Otras emisiones indirectas - Categorías 3, 4 y 5	56,35	52,72
TOTAL	71 t CO₂eq	90 t CO₂eq

Se puede observar un aumento de la huella de carbono, probablemente asumible a que ha sido el año que más litros se han embotellado, lo que provoca que aumenten las emisiones mayoritarias de la bodega (packaging).

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	2024
Emisiones directas - Categoría 1	17,7	22,33
Emisiones biogénicas - Categoría 1	13,07	7,62
Emisiones indirectas de energía (comercializadora) - Categoría 2	0	0
Emisiones indirectas de energía (mix nacional)* - Categoría 2	29,16	15,86
Otras emisiones indirectas - Categorías 3, 4 y 5	72,05	163,25
TOTAL	103 t CO₂eq	193 t CO₂eq

Durante el periodo evaluado, se han llevado a cabo obras de ampliación y mejora en las instalaciones de Alto de la Huesera, dentro del grupo Alma Carraovejas. Estas actuaciones han supuesto un aumento temporal de las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI), lo cual es esperable y habitual en este tipo de procesos.

El incremento de la huella de carbono se debe principalmente a:

- Uso de maquinaria de construcción, que consume combustibles fósiles.
- Transporte de materiales y residuos, tanto dentro como fuera de las instalaciones.
- Consumo energético adicional durante las obras (electricidad, gasóleo, etc.).
- Fabricación de materiales de construcción, como hormigón, acero o vidrio, que tienen una elevada huella incorporada.

Este aumento no refleja un empeoramiento de la eficiencia ambiental de la organización, sino una fase puntual de mayor actividad asociada a la inversión en infraestructuras. Una vez finalizadas las obras, se espera que las nuevas instalaciones contribuyan a mejorar la eficiencia energética y operativa, lo que podría traducirse en una reducción de las emisiones en los próximos años.

Si realizamos un análisis, teniendo en cuenta la diferencia de productividad entre los diferentes años, podemos observar:

kg CO ₂ /litro de vino embotellado	Año base	2025
Pago de Carraovejas	3,01	2,69
Ossian	2,18	2,2
1076	7,08	2,02
Viña Mein	3,02	1,98
Marañones	2,23	1,83
Aiurri	4,91	4,75

kg CO ₂ /botella producida	Año base	2025
Pago de Carraovejas	2,67	2,14
Ossian	1,82	1,69
1076	5,83	1,99
Viña Mein	3,2	1,52
Marañones	1,88	1,37
Aiurri	3,99	3,56

kg CO ₂ /litro vendido	Año base	2025
Pago de Carraovejas	2,64	3,36
Ossian	5,61	2,7
1076	11,28	5,08
Viña Mein	3,86	3,8
Marañones	3,33	2,98
Aiurri	8,24	7,57

En general, los indicadores son favorables, mostrando una tendencia de reducción.

Observamos una excepción en la bodega Pago de Carravoejas en cuanto a kg CO₂/litro vendido, debido a que en el año 2025 se ha vendido la añada ha salido a la venta una añada poco productiva, por lo que el número de botellas vendidas era menor.

Para el cálculo de la Huella de Carbono del Restaurante Ambivium, 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).

Sin embargo, durante el año 2024, se ha optó por calcular las emisiones mediante GHG Protocol, incluyendo solamente alcance 1, 2 y las emisiones de alcance 3 por transporte de empleados y clientes, por lo que no se puede hacer comparativa con las emisiones del año anterior. En la siguiente tabla, vemos el año base y el año actual calculados bajo el mismo estándar, ISO 14064.

RESTAURANTE AMBIVIVUM		
Inventario de Gases de Efecto Invernadero por actividad (t CO ₂ eq)		
	2023	2025
Emisiones directas - Categoría 1	44,89	33,516697
Emisiones biogénicas - Categoría 1	2,01	15,295882
Emisiones indirectas de energía (comercializadora) - Categoría 2	0	0
Emisiones indirectas de energía (mix nacional)* - Categoría 2	46,22	31,2575
Otras emisiones indirectas - Categorías 3, 4 y 5	182,34	293,400937
TOTAL	229,24 t CO₂eq	90 t CO₂eq

HUELLA DE CARBONO DE ALMA CARRAOVEJAS

ALMA CARRAOVEJAS	
Categoría 1: Emisiones directas de GEI	495,7020 tCO ₂ e
Categoría 2: Emisiones indirectas de GEI por energía (eléctrica y térmica) importada	0,0000 tCO ₂ e
Categoría 3: Emisiones indirectas de GEI por transporte	879,4216 tCO ₂ e
Categoría 4: Emisiones indirectas de GEI por productos utilizados por la organización	1,849,9240 tCO ₂ e
Categoría 5: Emisiones indirectas de GEI asociadas con el uso de productos de la organización	35,0822 tCO ₂ e
HUELLA DE CARBONO TOTAL	3.260,1298 tCO₂e

Para el cálculo de la Huella de Carbono de Alma Carraovejas, se considera como año base 2023, por ser el primer año de cálculo de emisiones de dióxido de carbono de toda la organización

Histórico de resultados		
Año	2023	2025
Resultado (t CO ₂ eq)	2.440	3.260

Se observa un notable aumento, principalmente debido a las obras y mejoras de las instalaciones.



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 Marañones, 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 passeriformes 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 6,5km 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 pintojo 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 Marañones está ubicado en el municipio de San Martín de Valdeiglesias (Madrid), dentro de la Zona Especial de Conservación (ZEC) "Cuencas 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 es-

pecies, de las que 7 son mamíferos, 3 reptiles, 1 anfibio, 5 peces y 3 invertebrados. De igual forma, en relación con 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 eliasseanen*.

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.
- BCorp: Las empresas B Corp representan el modelo de empresa sostenible y regenerativa más avanzado del mundo. A diferencia de las compañías que sólo persiguen fines económicos, las B Corps cumplen con los altos estándares de desempeño social y ambiental, transparencia pública y responsabilidad legal. Se les exige legalmente que tengan en cuenta en la toma de decisiones a sus trabajadores, clientes, proveedores, comunidad y el medio ambiente.
- Hosteleros por el Clima: Reconociendo el desafío climático que tenemos por delante, Restaurant 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).
- Fundación Más familia.
- Consejo Regulador D.O. Ribera Del Duero (C.R.D.O).
- Asociación Chaîne Des Rôtisseurs.
- Cámaras de Comercio (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.
- Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).
- Red Española del Pacto Mundial.
- International Wineries for Climate Action.
- Wine in moderation.
- Federación Española del Lujo - Elite Excellence.
- Food For Life Spain.
- Grupo Español Crecimiento Verde

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 2025.

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 2025 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.

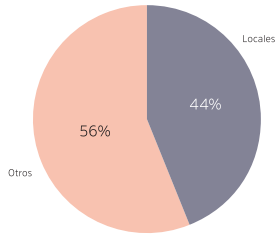
También se ha elaborado un Código de Conducta para proveedores donde se les compromete e informa de la importancia de las normas y prácticas del lugar de trabajo, cumplimiento de la ley y de nuestros criterios responsables tanto ambientales como laborales. El 100% de nuestros proveedores habituales conocen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

confirmación de recepción por parte de ellos para 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.

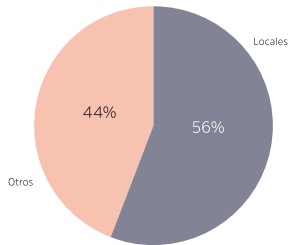
Por tanto, Alma Carraovejas compra, siempre que es posible, bienes y servicios a proveedores y subcontratistas locales (de la provincia en la que se ubica el centro de trabajo), siempre y cuando cumplan con nuestros requisitos en cuanto a calidad del servicio. De esta manera, pretendemos contribuir a 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 2024 se presenta a continuación:



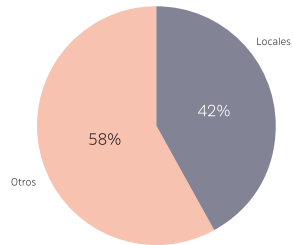
Pago de Carraovejas
Valladolid



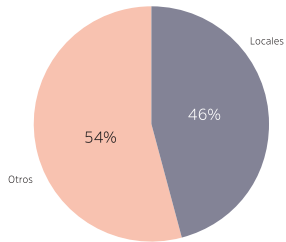
Rte. Ambivium
Valladolid



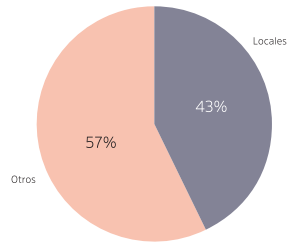
Ossian vides y vinos
Segovia



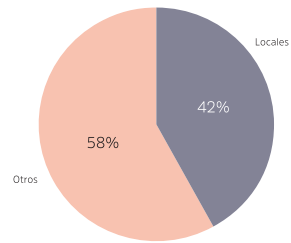
Bodega Marañones
Madrid



Milsetentayséis
Madrid



Vina Mein
Ourense



Aiurri
Álava

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 2025, alcanzando más de 90.000 € entre donaciones, colaboraciones y patrocinios tales como:

- 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 PROGESIÓN 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 Corobosa (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.

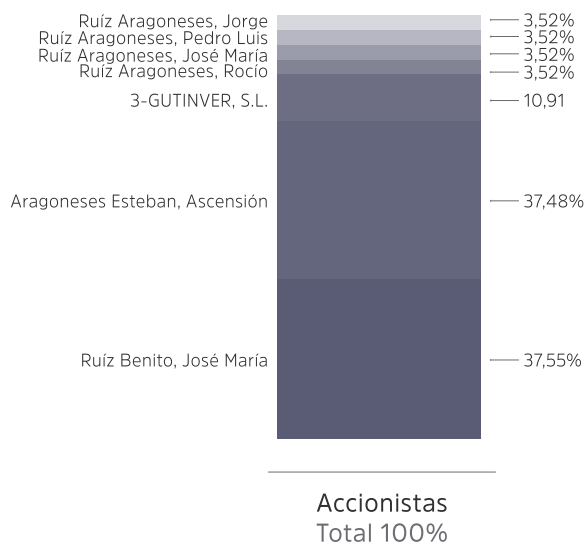
En relación con las obras y mejoras llevadas a cabo en las infraestructuras de nuestras instalaciones durante el año 2025 se han invertido 2.059.750 €, destacamos las obras de la nueva bodega de Osian, entre otras mejoras en el resto de las instalaciones.





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:



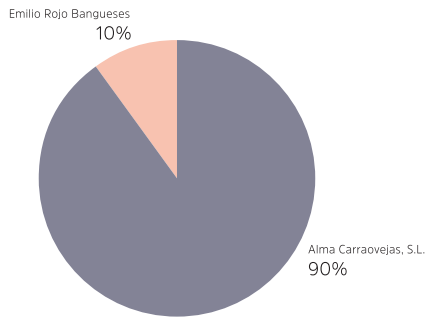


La sociedad Alma Carraovejas S.L. es la sociedad dominante de un grupo de sociedades constituidas por:

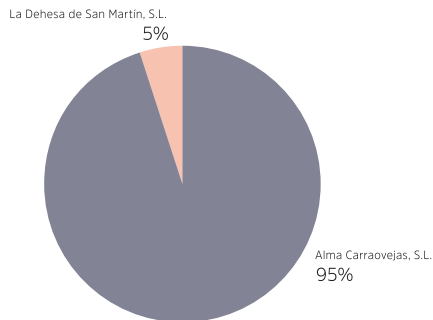
- Pago de Carraovejas, S.L.U. : 100% Propiedad de Alma Carraovejas, S.L4.
- Ossian Vides y Vinos, S.L.U: 100% Propiedad de Alma Carraovejas, S.L.
- Hoyada de los Lobos, S.L.U. (Milsetentayseis): 100% Propiedad de Alma Carraovejas, S.L.
- Viña Meín, S.L.U. : 100% Propiedad de Alma

Carraovejas, S.L.

- Alto de la Huesera, S.L.U. (Ajurri): 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.: 100% Propiedad de Alma Carraovejas, S.L.
- Bodegas Emilio Rojo S.L.: composición de accionariado



BODEGAS EMILIO ROJO S.L.



BODEGAS MARAÑONES S.L.

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 2025, 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 descrito 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.

] En el año 2024, 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 anual.

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.
-
- Los temas tratados por GRI Standards (actualización 2021) que podrían ser aspectos materiales para ALMA CARRAOVEJAS.

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, logrando una disminución del consumo energético, lo que implica una reducción de costes operacionales.
- 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
Inversiones en infraestructura y servicios apoyados (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: <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de la organización - Ubicación de la sede - Ubicación de las operaciones - Propiedad y forma jurídica 	32,34
2-2	Entidades incluidas en la presentación de informes de sostenibilidad. <ul style="list-style-type: none"> - Entidades incluidas - Estados financieros auditados - Explicación enforque de la consolidación de la información 	45,98
2-3	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	101
2-4	- Actualización de la información	101
2-5	- Verificación externa	44,101
2-6	<ul style="list-style-type: none"> - Actividades - Marcas, productos y servicios - Mercados servidos - Tamaño de la organización - Cadena de suministro - Cambios significativos en la organización y su cadena de suministro 	06,24, 32,34, 44, 95 y 92
2-7	<p>Información sobre empleados y otros trabajadores</p> <ul style="list-style-type: none"> - Empleados totales - Número de empleados desagregados por género y región: empleados fijos, temporales, por horas no garantizadas, tiempo completo y tiempo parcial. <p><small>*Se excluye la desagregación de empleados a tiempo completo y parcial por aplicar metodología por restricciones de confidencialidad.</small></p>	55
2-9	<p>Estructura de gobernanza</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descripción de la estructura - Enumeración de los comités de órgano de gobierno - Descripción de la composición del máximo órgano de gobierno y sus comités 	19
2-10	Designación y la selección del máximo órgano de gobierno	19
2-11	Delegación de la responsabilidad de gestión de los impactos	19
2-12	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	19,20
2-13	Delegación de la responsabilidad de gestión de los impactos	19
2-14	Función del máximo órgano de gobierno en la presentación de los informes de sostenibilidad	21
2-15	Conflictos de interés	54
2-16	Comunicación de inquietudes críticas	01

Código	Tema	Página
2-17	Conocimiento colectivo del máximo órgano de gobierno	20,62
2-18	Evaluación del desempeño del máximo órgano de gobierno	20,62
2-19	Políticas de remuneración	61,63
2-20	Proceso para determinar la remuneración	61
2-21	Ratio de compensación total anual	61
2-22	Declaración de altos ejecutivos responsables de la toma de decisiones	01
2-23	Compromisos y políticas	07, 54 y 94
2-24	Incorporación de los compromisos y políticas	21
2-25	Procesos para remediar los impactos negativos	10
2-26	Mecanismos para solicitar asesoramiento y plantear inquietudes	61
2-27	Cumplimiento de la legislación y las normativas	94
2-28	Afiliación a asociaciones	94
2-29	- Identificación y selección de grupos de interés - Enfoque para la participación de los grupos de interés Temas y preocupaciones clave mencionados	46
2-30	Acuerdos de negociación colectiva	54
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	102
3-2	- Lista de temas materiales - Cambios en la elaboración de informes	102
3-3	Gestión de los temas materiales	102
DESEMPEÑO ECONÓMICO		
GRI 201: Desempeño económico		
201-1	Valor económico directo generado, distribuido retenido	44
201-2	Implicaciones financieras y otros riesgos y oportunidades derivados del cambio climático	22,33
201-4	Asistencia financiera recibida por el gobierno	35

Código	Tema	Página
GRI 202: Presencia en el mercado laboral		
202-1	Ratio del salario de categoría inicial estándar por sexo frente al salario mínimo local	57
GRI 203: Impactos económicos indirectos		
203-1	Inversiones en infraestructura y servicios apoyados	98
GRI 204: Prácticas de adquisición (2016)		
204-1	Proporción de gasto en proveedores locales	95
58GRI 205: Anticorrupción58		
205-1	Operaciones evaluadas para riesgos relacionados con la corrupción	54
205-2	Comunicación y formación sobre políticas y procedimientos anticorrupción	54
205-3	Casos de corrupción confirmados y medidas tomadas	54
206-1	Acciones jurídicas relacionadas con la competencia desleal, comportamientos contra la libre competencia y prácticas monopolísticas.	48
DESEMPEÑO AMBIENTAL		
GRI 301: Materias primas y auxiliares		
301-1	Materiales utilizados por peso o volumen	71
301-2	Insumos reciclados	72
301-3	Productos reutilizados y materiales de envasado	72
GRI 302: Energía		
302-1	Consumo energético dentro de la organización	74
GRI 303: Agua y efluentes		
303-1	Interacción con el agua como recurso compartido	80
303-2	Gestión de los impactos relacionados con los vertidos de agua	80
303-3	Extracción de agua	80
303-4	Vertido de agua	80
303-5	Consumo de agua	80
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	92
GRI 305: Emisiones		
305-1	Emisiones directas de GEI (alcance 1)	84
305-2	Emisiones indirectas de GEI al generar energía (alcance 2)	84
305-3	Otras emisiones indirectas de GEI (alcance 3)	84

Código	Tema	Página
305-4	Intensidad de las emisiones de GEI	84
305-5	Reducción de las emisiones de GEI	12, 84
GRI 306: Vertidos y residuos		
306-1	Generación de residuos e impactos significativos relacionados con los residuos	80
306-2	Gestión de impactos significativos relacionados con los residuos	81
306-3	Residuos generados	81
306-4	Residuos no destinados a eliminación	81
306-5	Residuos destinados a eliminación	81
GRI 301: Cumplimiento legal ambiental		
307-1	Incumplimiento de la legislación y normativa ambiental	10,70
GRI 308: Evaluación ambiental de proveedores		
308-1	Nuevos proveedores que han pasado filtros de evaluación y selección de acuerdo con criterios ambientales	95
DESEMPEÑO SOCIAL		
GRI 401: Empleo		
401-1	Nuevas contrataciones de empleados y rotación de personal	56
401-2	Beneficios para los empleados a tiempo completo que no se dan a los empleados a tiempo parcial o temporales	60,61
401-3	Permiso parental	58
GRI 402: Relaciones trabajador-empresa		
402-1	Plazos de avisos mínimos sobre cambios operacionales	61
GRI 403: Salud y seguridad en el trabajo		
403-2	Identificación de peligros, evaluación de riesgos e investigación de accidentes	68
403-5	Formación de los trabajadores sobre salud y seguridad en el trabajo	66
403-2	Fomento de la salud de los trabajadores	68
403-9	Lesiones por accidente laboral	66
403-10	Dolencias y enfermedades profesionales	66
GRI 404: Formación y desarrollo		
404-1	Promedio de horas de formación al año por empleado	62
404-2	Programas para mejorar las aptitudes de los empleados y programas de ayuda a la transición	62
404-3	Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones periódicas del desempeño y desarrollo profesional	62

Código	Tema	Página
GRI 405: Diversidad e igualdad de oportunidades		
405-1	Diversidad en órganos de gobierno y empleados	19
405-2	Ratio del salario base y de la remuneración de mujeres frente a hombres	63
GRI 413: Comunidades locales		
413-2	Operaciones con impactos negativos significativos (reales y potenciales) en las comunidades locales	97
GRI 308: Evaluación social de proveedores		
414-1	Nuevos proveedores que han pasado filtros de evaluación y selección de acuerdo con criterios sociales	95
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	94
GRI 417: Marketing y etiquetado		
417-1	Requerimientos para la información y el etiquetado de productos y servicios	27
417-2	Casos de incumplimiento relacionados con la información y el etiquetado de productos y servicios	27
417-3	Casos de incumplimiento relacionados con comunicaciones de marketing	27
GRI 418: Privacidad del cliente		
418-1	Reclamaciones fundamentadas relativas a violaciones de la privacidad del cliente y pérdida de datos del cliente	94
GRI 419: Cumplimiento legal socioeconómico		
419-1	Incumplimiento de las leyes y normativas en los ámbitos social y económico	48



ALMA CARRAOVEJAS





ALMA CARRAOVEJAS

