



ALMA CARRAOVEJAS

## POLÍTICA DE CALIDAD, MEDIO AMBIENTE Y RSE

Alma Carraovejas agrupa bajo una misma identidad distintos proyectos vitivinícolas y gastronómicos como Pago de Carraovejas, Ossian y Restaurante Ambivium, e integra la misma cultura, valores y forma de trabajar que lidera desde el origen todos los proyectos. El objetivo es convertirse en un referente de singularidad y calidad caracterizado por la búsqueda de la mejora continua y por poner en el centro de su filosofía a las personas.

El origen se remonta a 1987 cuando nace Pago de Carraovejas en la localidad vallisoletana de Peñafiel. En 2013 la familia Ruiz Aragoneses entra en la bodega Ossian Vides y Vinos, la operación culmina en 2016 con la compra de la totalidad de la bodega segoviana. En marzo del 2017, se refuerza la apuesta de Alma Carraovejas por el Enoturismo con la apertura del Restaurante Ambivium, que fomenta una "Cocina de Terruño", innovadora, basada en el producto y con claro acento en la creatividad y la experiencia única del cliente. Recientemente nace un nuevo proyecto vitivinícola, Hoyada de los Lobos, que pretende reinterpretar la Ribera del Duero desde algunas de las parcelas con mayor altitud en la zona de Fuentenebro.

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

Alma Carraovejas aspira a ser reconocida como uno de los referentes españoles en el mundo por la calidad y variedad de sus vinos, y por su cuidada oferta turístico – gastronómica, con la ambición de crear un valor duradero para todos nuestros Grupos de Interés. Para ello nos hemos fijado una serie de objetivos:

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

### CULTURA Y VALORES:

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

- Cultura del detalle: la pasión por lo que hacemos, y por todo lo que nos rodea, nos hace cuidar al máximo los detalles. Esta autoexigencia nos ayuda a construir un fuerte vínculo de confianza con nuestros clientes y proveedores, y nos orienta hacia elevados estándares de calidad y servicio.
  - Espíritu innovador: Nuestra permanente voluntad de innovar nos acerca hacia la construcción de una identidad propia, hacia lo genuino y singular. Investigar, innovar y transformar sin perder el respeto por el origen, el alma de una trayectoria y la emoción de un camino por recorrer.
  - Pasión: entendida como eje vertebrador y motor de todas nuestras actividades y de todos los procesos que las rodean.
  - Integridad: Todos los valores elegidos que forman nuestra cultura en la organización, determinarán nuestra forma de actuar en cualquier escenario y ante cualquier situación, generando confianza en todas nuestras relaciones.
- 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 encuentra los legales y reglamentarios, y los internos del Sistema de Gestión Integrado.
- Compromiso ético y transparencia en nuestro comportamiento empresarial.
- Compromiso de prevenir la contaminación del medio ambiente y la protección del entorno en aras de conseguir un desarrollo sostenible.
- 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.

### **Pago de Carraovejas:**

Frente al Castillo de Peñafiel, las suaves pendientes del Valle de Carraovejas confluyen con el Arroyo Botijas. Situado sobre una ladera perpendicular al río Duero y paralela al Duratón, el terreno es suavemente ondulado, llano en el centro del valle; más escarpado y abrupto conforme se asciende hasta llegar a los 900 metros sobre el nivel del mar. Un inmejorable entorno, un paisaje que es historia, un viñedo cuidado con un mimo exhaustivo, una minuciosa elaboración y una justa y equilibrada crianza, redondean unos vinos con un singular sello de identidad.

### **Ossian:**

Viñedo viejo prefiloxérico, la herencia de una tradición vitivinícola de siglos. Pequeñas parcelas repartidas por hasta siete pueblos de la zona de Nieva, viñas con historia sobre suelos arenosos y de pizarra y una viticultura ecológica basada en el máximo respeto por el patrimonio vitícola que atesora permiten a la variedad verdejo expresarse en toda su autenticidad.



ALMA CARRAOVEJAS

1076:

Nuevas cotas para elaborar vinos al alcance de muy pocos. Vinos autóctonos que reflejan un terruño genuino. Tras más de 10 años trabajando en la zona, este proyecto trata de reinterpretar la Ribera del Duero desde algunas de sus parcelas más especiales de viña vieja y altitudes por encima de los 1000 metros. Transmitir a través de los vinos un paisaje que destaca por sus suelos de arcilla, mica, cuarzo, moscovita y feldespató, su clima y una biodiversidad excepcional.

**Ambivium:**

Gastronomía y viticultura se unen donde se cruzan los caminos para fortalecer una trayectoria. Ambivium es Cocina de Terruño, una cocina que aúna los sabores de la tierra con elaboraciones de vanguardia para crear una experiencia única y sorprendente basada en los productos de la zona. Conseguir hacer de la materia prima la protagonista de nuestros platos y acompañante de los mejores vinos nacionales e internacionales.

*La Dirección de Pago de Carraovejas & Ossian 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.*

*Pedro Ruíz Aragonese*

*Fecha: 24/05/2019*