



EMILIO MORO
BODEGAS

INFORME AMBIENTAL 2023

ÍNDICE

1. OBJETO Y ALCANCE	3
2. COMPROMISO AMBIENTAL.....	3
3. PRESENTACIÓN DE LA BODEGA.....	4
3.1.HISTORIA DE LA BODEGA.....	4
3.2.MISIÓN, VISIÓN Y VALORES	5
3.3.POLÍTICA CORPORATIVA.....	6
3.4.COMPROMISOS	7
4. PROCESO DE ELABORACIÓN.....	8
5. ANÁLISIS DE ASPECTOS AMBIENTALES	9
6. CONSUMO DE RECURSOS NATURALES.....	10
7. GESTIÓN DE VERTIDOS.....	13
8. GESTIÓN DE RESIDUOS.....	14
9. HUELLA DE CARBONO	16
10. HUELLA DE AGUA	16
11. PLANES DE ACCIÓN Y DE MEJORA.....	17

1. OBJETO Y ALCANCE

El presente documento tiene como finalidad dar a conocer a todos los grupos de interés información sobre el desempeño ambiental de Bodegas Emilio Moro durante la actividad del año 2023.

2. COMPROMISO AMBIENTAL

El compromiso medioambiental de Bodegas Emilio Moro alcanza a todos los niveles de la empresa, desde la dirección, trabajadores, y hasta nuestros proveedores. Asumimos nuestra responsabilidad y afirmamos nuestro objetivo de reducir significativamente el impacto ambiental de nuestra actividad y de nuestros productos, reduciendo el consumo de recursos naturales necesarios para nuestros procesos y gestionando adecuadamente los residuos generados. Este planteamiento queda concretado en nuestra Política corporativa.

Contamos para ello, con un sistema integrado de gestión basado las normas BRCGS e IFS de seguridad alimentaria, UNE EN-ISO 9001 de Gestión de Calidad, UNE-EN-ISO 14.001 de Gestión Ambiental y del Certificado de SWFCP (Sustainable Wineries for Climate Protection).

Su razón de ser fundamental es la de establecer, unificar e implantar criterios y modos de actuación en nuestra gestión, asegurando el máximo respeto para con el Medio Ambiente.

3. PRESENTACIÓN DE LA BODEGA

3.1. HISTORIA DE LA BODEGA

Situada en el pueblo vallisoletano de Pesquera de Duero, la historia de la bodega se remonta a 1891, año de nacimiento de su fundador, D. Emilio Moro, en Pesquera de Duero (Valladolid), enclave privilegiado de la Ribera de Duero rodeado de viñedos. Emilio Moro, abuelo de los actuales propietarios, enseñó a su hijo el amor por el vino, y este, a su vez, lo transmitió a los suyos, que, tras cuatro generaciones, se hacen cargo de la bodega. Actualmente cuenta con unas 300 hectáreas de viñedo propio, plantadas e injertadas con un excelente clon de Tinta Fina recuperado de sus viñas más viejas. Algunos de sus pagos más conocidos son Resalso, plantado el año en que nació Emilio Moro hijo (1932), con suelos profundos y frescos; Valderramiro, con los vasos más antiguos de la bodega y la cuna de uno de nuestros granes vinos, Malleolus de Valderramiro; como Sanchomartín que, con unas excelentes condiciones de maduración, ofrece vinos tánicos y de marcada acidez, ideales para la crianza; y Camino Viejo, donde nace Malleolus. La gama de vinos engloba también Emilio Moro, buque insignia de la bodega, y La Felisa, vino ecológico sin sulfitos añadidos.

El producto que se elabora es Vino tinto D.O. Ribera del Duero. Uva variedad Tempranillo. Envasado en botella de vidrio, con una crianza (opcional según marca) en bodega de roble, la fermentación alcohólica: en depósito de acero inoxidable y la fermentación maloláctica: en depósito de acero inoxidable y bodega de roble.

DATOS IDENTIFICATIVOS

Razón social:	BODEGAS EMILIO MORO S.A.
CIF:	B47359492
Domicilio social:	Ctra. Peñafiel-Valoria s/n - 47315 Pesquera del Duero
Registro sanitario:	30.05039/VA
Registro de envasador:	6664-VA

3.2. MISIÓN, VISIÓN Y VALORES

MISIÓN

Transmitir el amor por el vino, poniendo la innovación al servicio de la tradición para cuidar nuestra tierra, acercarnos a nuestros clientes, ser el orgullo de nuestros colaboradores y tener un impacto positivo en la sociedad.

VISIÓN

Ser una bodega de referencia a nivel mundial, fiel a su origen y al prestigio de su marca, con la solidez de una organización ejemplar y a su vez ágil y pionera en la identificación y adaptación a los cambios del sector.

VALORES

Pasión: Nuestra pasión se refleja en nuestro afán de superación, nuestro inconformismo, nuestra exigencia en la búsqueda de la excelencia en todo lo que hacemos, que nos lleva a poner a prueba nuestros propios límites y capacidades para dar siempre lo mejor de nosotros y de nuestros vinos.

Tradición: Para nosotros tradición implica responsabilidad con la marca, elaborar con los conocimientos adquiridos a lo largo de estos años y mejorarlos buscando la excelencia para nunca defraudar a nuestros consumidores. La calidad de nuestros vinos está basada en la tradición de tres generaciones.

Innovación: No empleamos la innovación para distorsionar la esencia del pasado, sino para reforzarla. Somos conscientes de que hay que ser innovador y aprovechar las oportunidades y posibilidades que nos brinda la ciencia. Desde nuestro departamento de I+D+i dirigimos varios proyectos con diferentes universidades para perfeccionar nuestros procesos y dotar a nuestros vinos de personalidad propia.

Responsabilidad social: Existe un compromiso empresarial con la excelencia para que nuestra actividad satisfaga o exceda las expectativas de toda la sociedad. Promovemos el enoturismo en la zona, impulsamos la Marca España a nivel internacional, generamos puestos de trabajo, financiamos proyectos solidarios, nuestras instalaciones están habilitadas a personas con capacidades diferentes.

3.3. POLÍTICA CORPORATIVA

BODEGAS EMILIO MORO, dedicada a la producción de uva, elaboración, envasado, comercialización de vino y oferta de experiencias de enoturismo, se compromete a alcanzar la calidad total, garantizar la seguridad alimentaria, la protección del medio ambiente y la seguridad de la información a través de la mejora continua de sus procesos, productos y servicios y la excelencia en la gestión.

BODEGAS EMILIO MORO, establece y mantiene un sistema de gestión integral de calidad, seguridad alimentaria, medio ambiente y seguridad de la información basado en las normas ISO 9001, UNE-ISO 13810, BRCGS, IFS, ISO 14001, UNE-EN ISO 27001 como principios básicos de la organización, con objeto de que proporcionen el marco de definición y revisión de los objetivos. Para su consecución, asume y promueve los siguientes principios generales que deben presidir en todas sus actividades:

- **COLABORAR con todos los grupos de interés**, generando y manteniendo relaciones de mutua confianza y respeto, conociendo y satisfaciendo sus necesidades y expectativas.
- **CUMPLIR con la legislación vigente aplicable** a nuestra actividad, así como con todos los compromisos adquiridos con los diversos grupos de interés.
- **PRODUCIR, ELABORAR, ENVASAR y COMERCIALIZAR** productos inocuos, legales y auténticos.
- **OFRECER** experiencias **ÚNICAS** de enoturismo.
- **FOMENTAR** la implicación de los colaboradores por medio del trabajo en equipo, la transparencia, la formación, el desarrollo profesional y humano y el reconocimiento de los logros. Los colaboradores son el mayor activo de Bodegas Emilio Moro.
- **ASEGURAR** la seguridad y salud de colaboradores y clientes.
- **POTENCIAR** la cultura de la mejora continua de nuestros procesos, productos y servicios y la excelencia en la gestión.
- **DIFUNDIR Y MANTENER UN PLAN PARA IMPULSAR UNA CULTURA** de calidad, seguridad alimentaria, ambiental y de seguridad de la información a todos los niveles de la organización.
- **ACTUAR** de forma ética y transparente, conforme a los valores de Bodegas Emilio Moro.
- **CUIDAR Y PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE**, desarrollando las actividades de forma respetuosa para prevenir la contaminación comprometiéndose a:
 - **Identificar y controlar** los impactos ambientales asociados a las actividades realizadas.
 - **Gestionar adecuadamente los residuos generados**, aplicando medidas adecuadas para la reducción, recuperación y eliminación.
 - **Cuantificar y reducir** el consumo de recursos naturales.
 - **Cuantificar y minimizar** los gases de efecto invernadero generados.
- **ALCANZAR UNA PROTECCIÓN ADECUADA DE LA INFORMACIÓN** preservando los principios de:
 - **Confidencialidad**, garantizando que la información sea accesible sólo para quien esté autorizado a tener acceso a la misma.
 - **Integridad**, garantizando la exactitud y completitud de la información y de los métodos de su procesamiento.
 - **Disponibilidad**, garantizando que los usuarios autorizados tienen acceso cuando lo requieran a la información y sus activos asociados.
- **PROMOVER INICIATIVAS** que desarrollen el compromiso de Responsabilidad Social. LA RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA junto a la pasión, tradición e innovación, son los cuatro pilares fundamentales de Bodegas Emilio Moro.

3.4. COMPROMISOS

CALIDAD

BODEGAS EMILIO MORO apuesta por la **calidad** definiendo e implantando unas políticas orientadas a generar y consolidar un método de trabajo orientado a la mejora de los procesos, productos y servicios en línea con el plan estratégico.

BODEGAS EMILIO MORO se compromete a asegurar la conformidad de los productos y/o servicios, así como la satisfacción de las necesidades y expectativas de nuestros clientes y otras partes interesadas.

Contamos para ello con un **Sistema de Gestión de Calidad** basado en la normativa internacional **ISO 9001**, certificado por Entidad Acreditada independiente.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

La apuesta de **BODEGAS EMILIO MORO** por la **seguridad alimentaria** se traduce en los principios de identificación de los riesgos asociados a los procesos de fabricación y la aplicación de medidas que permitan su minimización y control.

BODEGAS EMILIO MORO se compromete a poner a disposición del consumidor productos legales, inocuos y auténticos. **Garantizar un mayor control de la calidad** de los productos y servicios suministrados externamente, y un **aumento en la capacidad para crear productos seguros**, que cumplan con las especificaciones y requerimientos requeridos.

Contamos para ello con un **Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria**, basado en las normativas internacionales más exigentes – International Food Standard (IFS) y Global Standard for Food Safety (**BRCGS**), certificado por Entidad Acreditada independiente.

SOSTENIBILIDAD

BODEGAS EMILIO MORO se compromete a Respetar, Cuidar y Proteger el **medio ambiente**.

Nuestras estrategias para el **cuidado de nuestro entorno** se materializan en acciones concretas para reducir el impacto ambiental y gestionar los recursos de manera eficiente.

Tenemos implantado un **Sistema de Gestión Ambiental** conforme a los requisitos de la norma internacional **ISO 14001** y los requisitos específicos de la **WFCP (Wineries for Climate Protection** es la primera y única certificación específica para el sector del vino en materia de sostenibilidad medioambiental). certificado por Entidad Acreditada independiente.

Controlamos nuestro impacto ambiental:

- Emisiones de CO2
- Vertidos de aguas residuales
- Control de producción y gestión de residuos
- Seguimiento y medición de consumos

RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

BODEGAS EMILIO MORO adquiere el compromiso de Responsabilidad Social, basándose principalmente en los posibles impactos que la actividad puede ocasionar tanto en el entorno más cercano (los colaboradores, clientes y proveedores), como en el entorno que las rodea (la sociedad y el medio ambiente).

COLABORADORES	En Bodegas Emilio Moro nos esforzamos día a día en que nuestros colaboradores disfruten trabajando . Apostamos por desarrollar el talento de nuestros colaboradores, impulsando una forma de trabajar innovadora, generando un entorno de trabajo colaborativo.
CLIENTES	Nos comprometemos a asegurar la conformidad de los productos y/o servicios, así como la satisfacción de las necesidades y expectativas de nuestros clientes .
PROVEEDORES	Nuestra relación con los proveedores se basa en crear vínculo de lealtad capaz de generar una cadena de suministro mejor, incrementando la transparencia y ética.
ENTORNO AMBIENTAL	Nos comprometemos a la prevención, protección y conservación del medio ambiente a través del cumplimiento de toda la normativa aplicable y a la mejora continua de nuestras actividades con el fin cuidar y proteger nuestro planeta.
ENTORNO SOCIAL	Consideramos que las empresas somos uno de los motores de progreso de la sociedad y que podemos generar un gran impacto positivo en la comunidad que nos rodea.

4. PROCESO DE ELABORACIÓN

Recepción de la uva

Es el paso previo, tras la vendimia, para que la pasta pase a los depósitos. Disponemos de 2 tolvas de recepción, en la que se supervisa la cantidad de uva que entra y sus parámetros de calidad.

Elaboración

Bodegas Emilio Moro cuenta con dos naves de elaboración, con casi un centenar de depósitos de diversas capacidades desde los 5.000 litros hasta los de 86.000 litros, con sistemas técnicos muy avanzados que nos ayudan a extraer lo mejor de nuestra materia prima y a conseguir la calidad requerida en este proceso.

Crianza

La maduración de nuestros vinos tiene lugar en barricas fabricadas por diversas tonelerías, con tostados, procedencias y características diferentes. Cada tres meses realizamos trasiegos para eliminar los fangos y lías que van quedando en el fondo de la barrica por decantación natural. La vida útil de nuestras barricas es de tres años. Transcurrido este tiempo son reemplazadas.

Embotellado

Llegamos a uno de los pasos más esenciales dentro del proceso de elaboración. Una vez el vino pasa a la botella, su evolución se escapa del control del bodeguero. Por este motivo, estamos ante un momento decisivo antes de que nuestro producto llegue al consumidor.

Dormitorio de botellas

Aquí se mantienen, en temperatura y humedad necesarias, hasta su salida al mercado. Para ello, se cuenta con los sistemas más avanzados de conservación. Además, se colocan de manera horizontal para que el vino humedezca el corcho y se genere en el mismo un cierre hermético de manera natural. Este proceso también es muy importante para el vino, ya que enriquece su aroma y le otorga diferentes matices y complejidad.

5. ANÁLISIS DE ASPECTOS AMBIENTALES

Bodegas Emilio Moro, como requisito de la norma ISO 14001, determina y mantiene información documentada de los aspectos ambientales significativos de las actividades, productos y servicios que puede controlar y de aquellos en los que puede influir, y los impactos ambientales asociados, desde una perspectiva de ciclo de vida.

Tras la identificación de aspectos ambientales, se realiza su evaluación, que consiste en valorar cada impacto ambiental producido, según lo definido en la instrucción técnica interna Análisis de Aspectos Ambientales.

Los aspectos ambientales que tengan o puedan tener un impacto significativo ambiental, determinados gracias a este procedimiento, se tienen en cuenta a la hora de proponer el plan estratégico con los objetivos ambientales.

De esta identificación y evaluación en el año 2023 se han detectado los siguientes aspectos como significativos:

- Recursos naturales: consumo de agua.

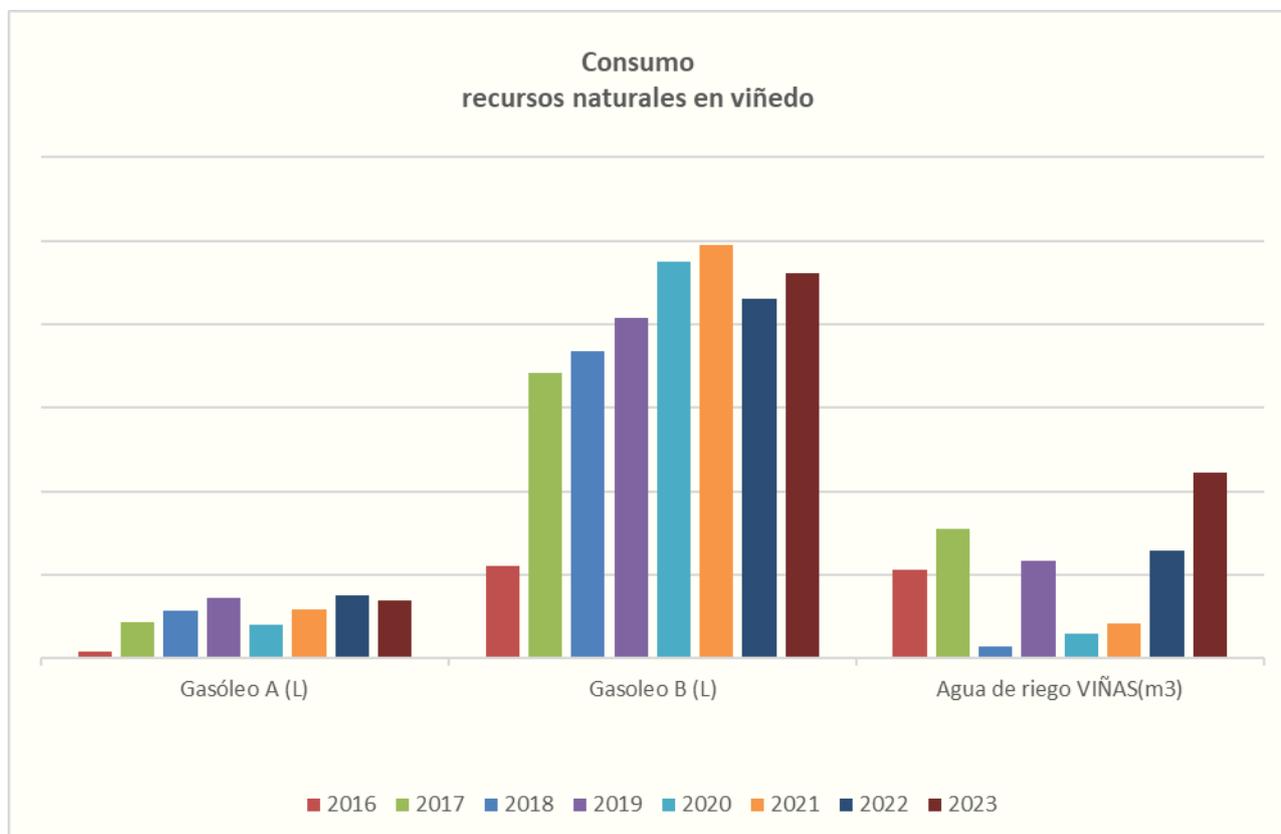
6. CONSUMO DE RECURSOS NATURALES

PROCESO: Producción de uva

Consumo neto	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Gasóleo A (L)	766	4.345	5.773	7.293	4.056	5.864	7.513	6.884
Gasóleo B (L)	11.114	34.213	36.731	40.777	47.545	49.487	42.999	46.165
Agua de riego (m3)	10.570	15.522	1.496	11.620	2.940	4.179	12.875	22.276

El valor del consumo se relaciona directamente con las hectáreas trabajadas.

Datos de producción	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Ha	193	222	224	280	280	280	280	290
Ha riego	26	26	28	31	31	31	47	43



PROCESO: Producción y embotellado de vino**CONSUMO DE AGUA**

El agua utilizada en la Bodega Emilio Moro para limpieza de instalaciones-equipos y servicios sanitarios, proviene de la red municipal de Pesquera de Duero.



CONSUMO TOTAL	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Agua (m3)	10.377	13.018	9.170	11.393	7.973	5.823	9.854	8.796

CONSUMO DE ENERGÍA

La energía eléctrica para la elaboración, crianza y embotellado de vino de la red eléctrica.

El consumo energético está presente en todas las fases, pero en general, este consumo es muy estacionario, ya que la mayoría de los equipos se usan sólo en época de vendimia, por ello es el mes de octubre cuando se obtienen el mayor consumo.



CONSUMO TOTAL	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Energía (Kw/h)	793.582	990.189	994.051	984.210	1.093.209	1.111.545	1.094.915	1.082.337

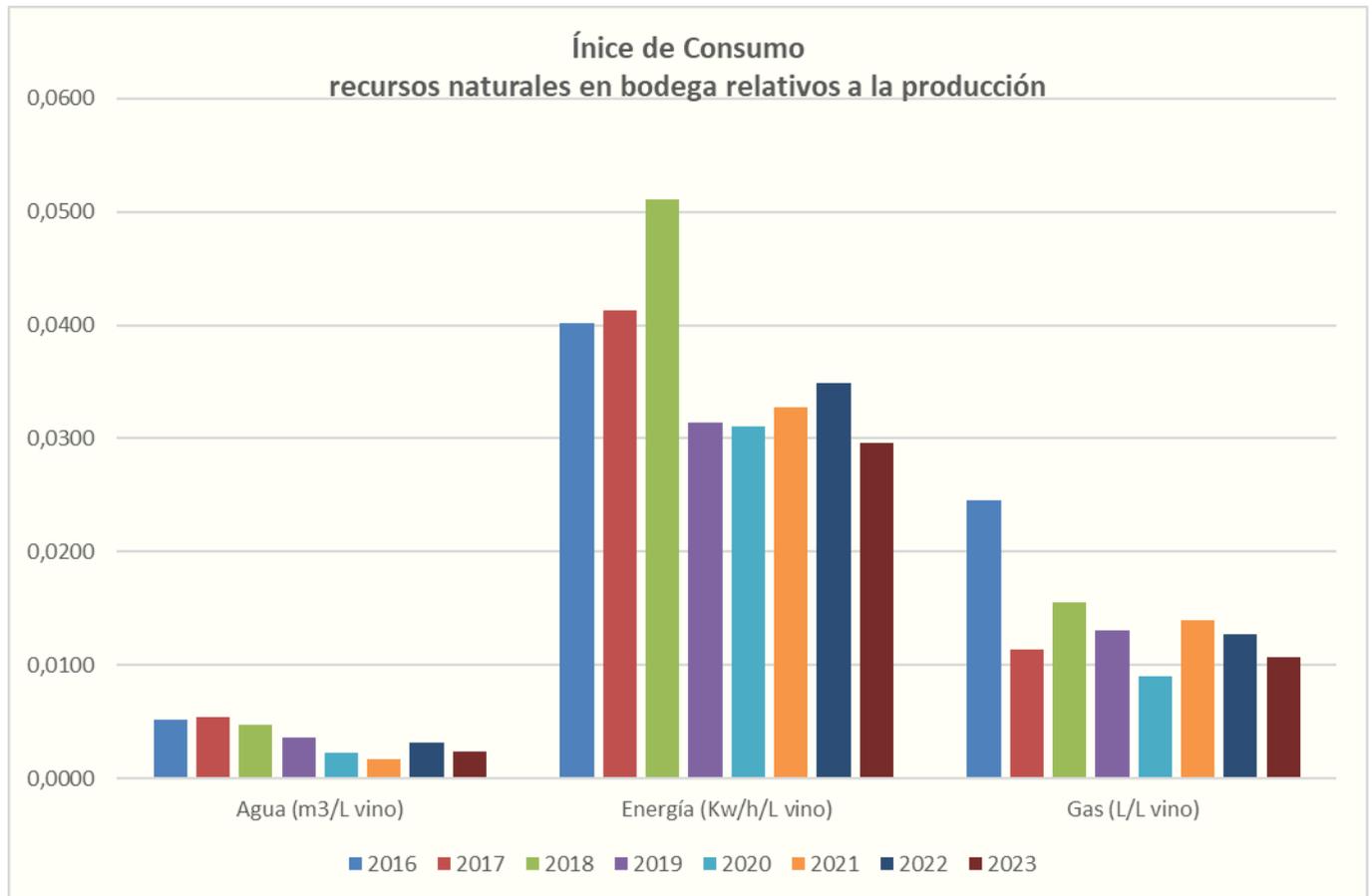
CONSUMO DE GAS

Bodegas Emilio Moro cuenta con tres calderas de combustión que emplean gas propano licuado como combustible. Con el fin de realizar un control del adecuado funcionamiento, los equipos son revisados y sometidos a planes de mantenimiento preventivo.



CONSUMO TOTAL	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Gas (Litros)	48.445	27.166	30.266	40.855	31.683	47.203	40.158	39.288

El valor del consumo se relaciona directamente con los datos de producción, en este caso con los litros de vino elaborados, obteniendo un índice de consumo.



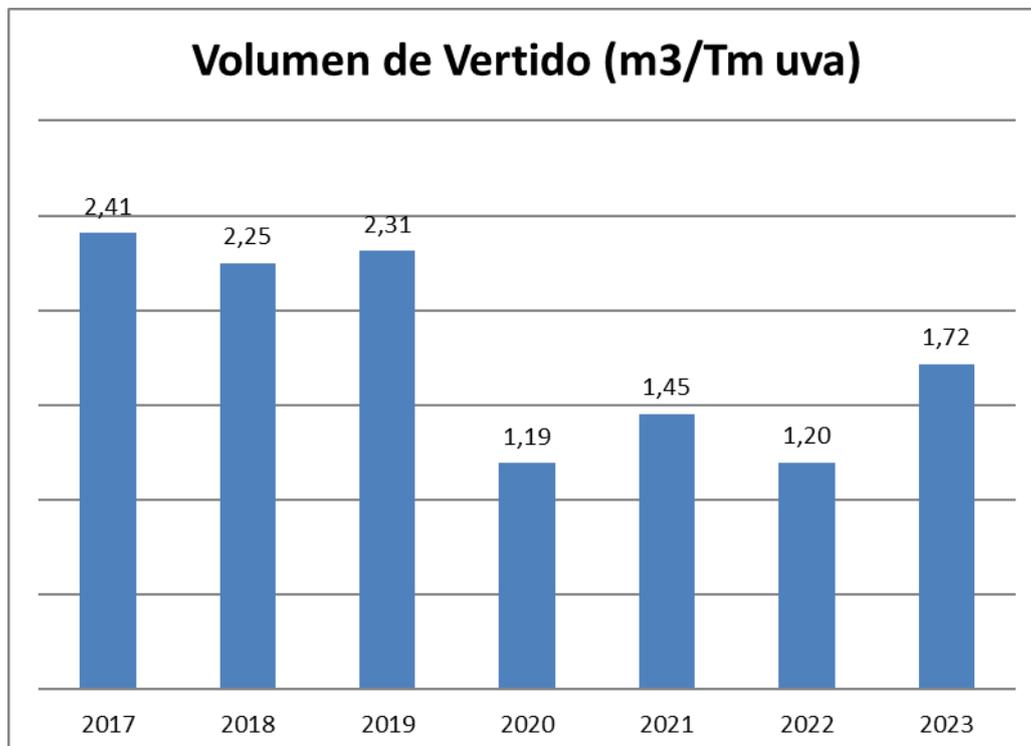
7. GESTIÓN DE VERTIDOS

Bodegas Emilio Moro dispone de la autorización de la Confederación Hidrográfica del Duero para realizar el vertido tras un tratamiento previo fisicoquímico, biológico y de fangos en la EDAR propia, al cauce del río Duero.

Se lleva a cabo un análisis en el mes de campaña (periodo más desfavorable) para comprobar que el vertido cumple con límites legales.

	Parámetros para controlar			
	DBO ₅	DQO	MES	Ph
Límite legal	40	160	80	5,5-9,5
Unidades	mg/l O ₂	mg/l O ₂	mg/l	Ud. pH
Año 2023	7	80	15,4	8,47

El índice de volumen de agua de vertido por tonelada de uva, no presenta diferencias significativas con respecto a años anteriores como se demuestra en la figura siguiente.



8. GESTIÓN DE RESIDUOS

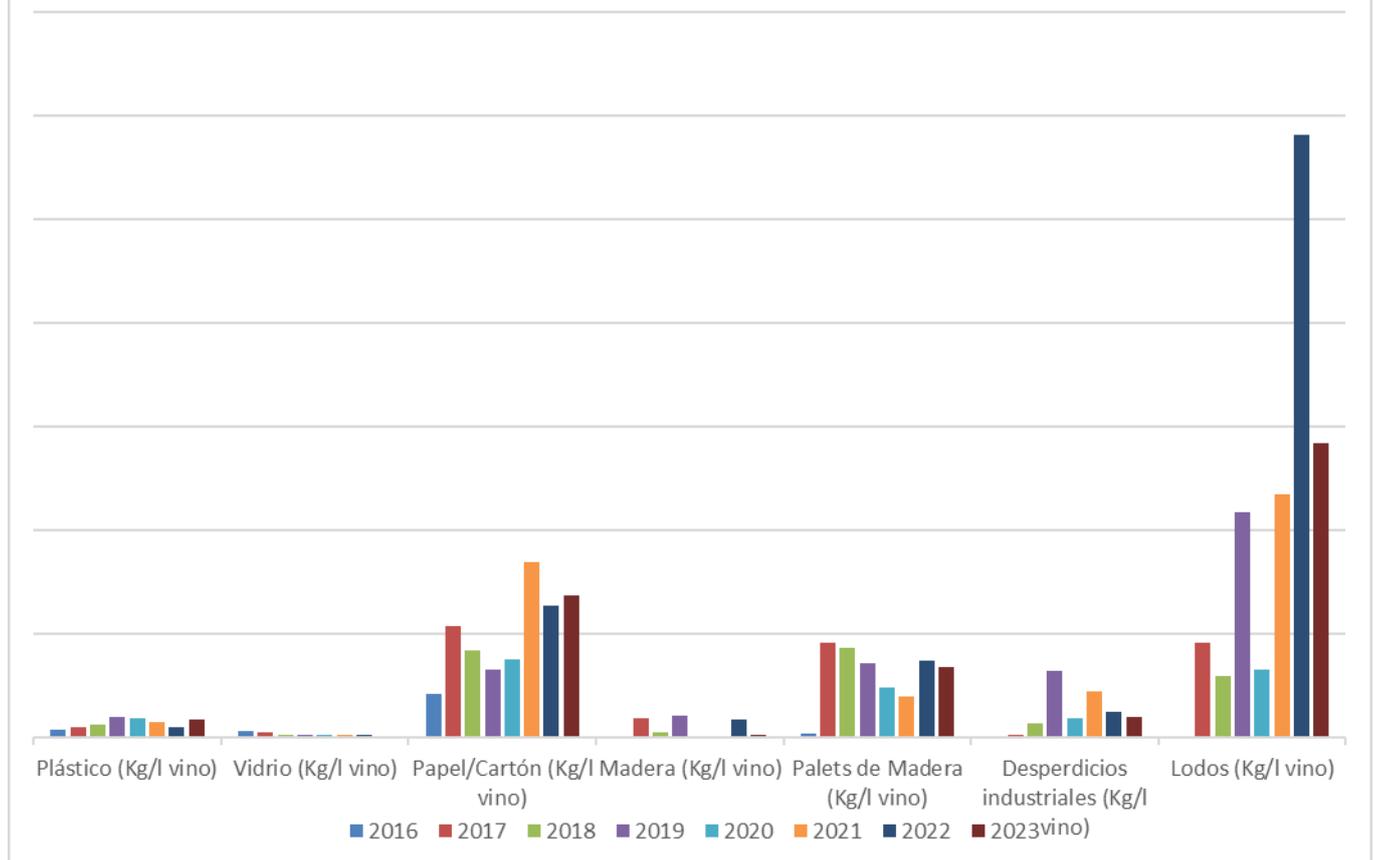
Los residuos tanto peligrosos como no peligrosos se entregan a gestores autorizados especializados. Para su selección se priman las operaciones de valorización empleadas y su cercanía a los puntos de retirada.

Bodegas Emilio Moro está adherida a Ecoembes para cumplir requerimientos legales de gestión de residuos de envases.

RESIDUOS NO PELIGROSOS

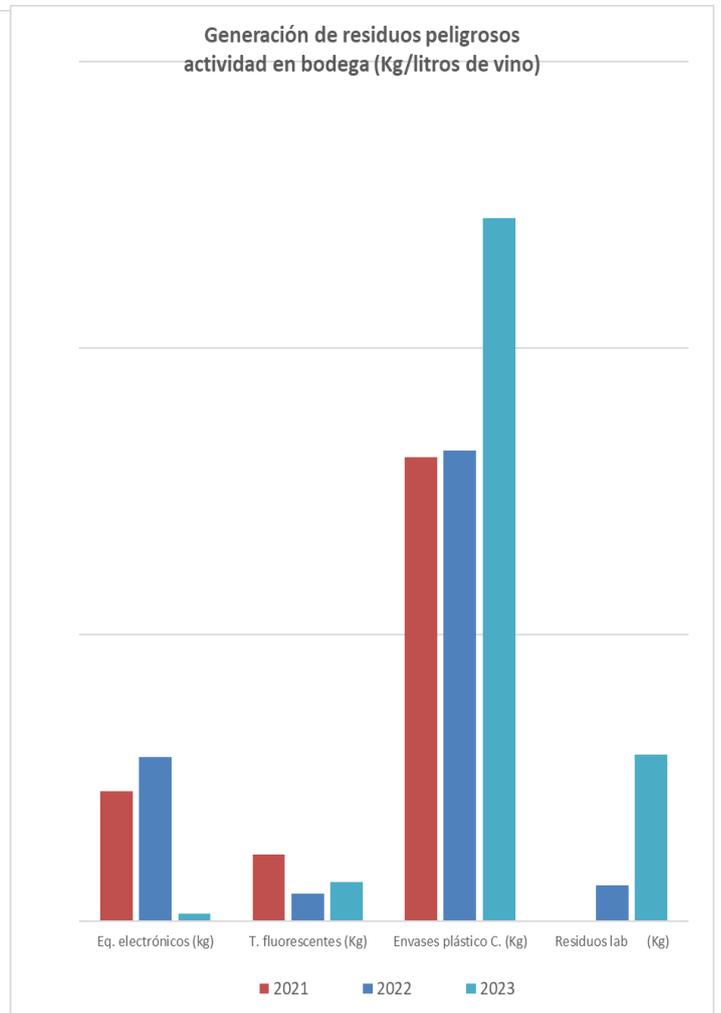
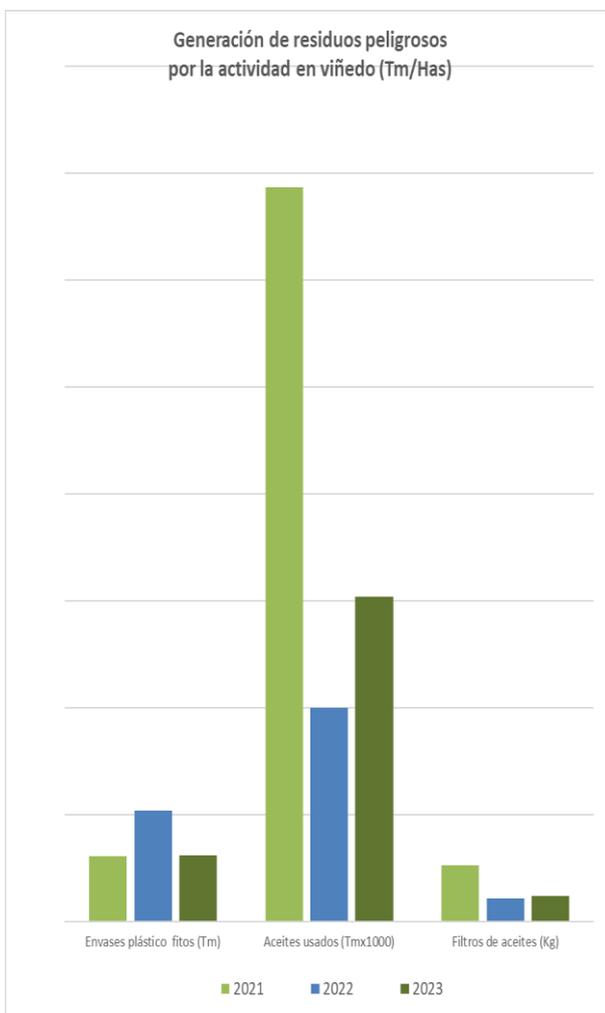
Cantidad neta	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Plástico (Kg)	1.408	2.420	2.380	6.100	6.560	4.990	4.152	6.805
Vidrio (Kg)	1.100	1.200	500	600	1.000	880	786	614
Papel/Cartón (Kg)	8.220	25.680	16.440	20.660	31.600	57.240	50.900	52.780
Madera (Kg)	-	4.400	980	6.660	-	-	5.500	1.535
Palets de Madera (Kg)	782	21.873	16.813	22.310	17.115	13.557	29.700	26.130
Desperdicios industriales (Kg)	-	600	2.687	20.170	6.657	15.170	7.823	7.186
Lodos (Kg)	-	21.900	11.560	67.980	23.060	79.360	182.920	103.960

Generación de residuos NO peligrosos (kg/litros de vino)



RESIDUOS PELIGROSOS

Cantidad neta	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Envases plástico cont. fitos (Kg)	60	60	50	20	60	100	145	90
Aceites usados (Kg)	360	200	405	100	570	1.128	280	440
Filtros de aceites (Kg)	-	-	-	120	50	86	30	34
Equipos electrónicos (kg)	-	-	350	60	40	94	115	5
Tubos fluorescentes (Kg)	-	-	15	26	22	48	19	26
Envases plástico-contaminados (Kg)	-	147	145	291	550	336	419	473
Residuos laboratorio (Kg)	-	-	430	54	390	-	25	112



9. HUELLA DE CARBONO

La huella de carbono representa el volumen total de gases de efecto invernadero (GEI) que se emiten a la atmósfera derivadas de las actividades desarrolladas por una organización, ya sea por un efecto directo o indirecto.

Este indicador se mide en toneladas de CO₂, y la tabla comparativa de los últimos años es la siguiente:

Alcances	2018	2019	2020	2021	2022
Alcance 1: Emisiones directas	640,48	767,85	717,01	708,46	692,19
Alcance 2: Emisiones por uso de energía	377,74	374,00	120,37	293,51	147,23
Alcance 3: Emisiones indirectas	2.279,74	2.099,17	2.239,64	2.598,17	2.190,43
Total de emisiones de la Bodega	3.297,96	3.241,03	3.077,02	3.600,13	3.029,85

(toneladas CO₂)

10. HUELLA DE AGUA

Huella de agua muestra una imagen objetiva y completa del desempeño ambiental sobre el agua, desarrollada siguiendo las normativas ISO 14040.

En la tabla se presenta el valor de los impactos ambientales sobre el agua de las actividades realizadas por Bodegas Emilio Moro por botella de vino de 750 cc calculados conforme a la metodología EF 3.0 (ILCD).

Año 2022 metodología EF 3.1		Viñedo	Bodega	Embot.	Total	Impacto ambiental por botella
	Agotamiento de recursos agua uso directo e indirecto de agua (m3 de WDP) ⁵	2,83	0,75	0,69	4,27 1	1,03 (m3)
	Ecotoxicidad agua dulce (CTUe) ⁷	2,82E+07	3,40E+06	1,12E+07	4,28E+07	10,21
	Ecotoxicidad agua dulce (CTUe) (orgánicos)	1,42E+07	1,81E+06	4,93E+05	1,65E+07	3,94
	Ecotoxicidad agua dulce (CTUe) (inorgánicos)	1,39E+07	1,70E+06	1,07E+07	2,63E+07	6,28
	Eutrofización agua dulce (kg de P equivalente)	628,52	46,20	319,04	993,78	2,37E-04
	Eutrofización agua marina (kg de N equivalente)	1.371,00	283,00	94,00	1.748,00	4,17E-04
	Acidificación (mol H ⁺ e)	34.169,68	6.410,51	3.867,73	44.447,92	1,06E-02

Las actualizaciones realizadas sobre el cálculo original en el 2020, con respecto al último cálculo en el 2022 son las siguientes:

- Actualizado el cálculo con los datos de actividad de la Bodega en 2022.
- Actualización de la metodología de cálculo “The Environmental Footprint” de la Comisión Europea a la nueva versión 3.1 publicada en 2021.
- Actualizados todos los factores de emisión del cálculo según la nueva versión de la base de datos Ecoinvent 3.8.
- Actualizado el factor de emisión asociado al consumo eléctrico de la Bodega según el mix eléctrico de España en 2022.
- Se aplica el peso exacto de los materiales utilizados (cápsulas, cartón, etc.) en lugar peso estimado.

Teniendo en cuenta esto, podemos concluir:

- Ha aumentado muy significativamente en la revisión de la huella de agua con datos de 2022 la cantidad de agua usada de forma directa. Esto es debido al incremento del riego del viñedo en cerca de un 250%..
- Se ha reducido la cantidad de agua utilizada para el riego de los jardines.
- Han aumentados de forma muy importante este año 2022 todos los impactos sobre el agua asociados a la fabricación de materiales y consumibles. Esto es debido a la mayor precisión en el cálculo los pesos de los materiales comprados que estaban subestimados en anteriores cálculos.
- La huella de agua de organización supone el análisis de las cantidades compradas por la empresa en el año, no las utilizadas. Por ello, el aumento de las compras de materiales este año ha supuesto el aumento de la huella de agua de los materiales.

11. PLANES DE ACCIÓN Y DE MEJORA

En nuestra estrategia de negocio integramos directrices de carácter ambiental, tanto en los procesos como en la toma de decisiones.

Proyectos llevados a cabo durante el 2023:

- Se inicia las nuevas instalaciones logísticas para el embotellado y etiquetado y almacenamiento de productos (materias y producto terminado).
- Se instalan 300 unidades de placas fotovoltaicas para autoconsumo de energía.

Proyectos nuevos planificados 2024:

- Puesta en marcha de las nuevas instalaciones logísticas para el embotellado y etiquetado y almacenamiento de productos (materias y producto terminado).
- Uso de packaging sostenible en los fungibles del vino ecológico La Felisa.
- Reducción de peso en botellas en los formatos de 0,75L de los vinos Malleolus de Valderramiro y Malleolus de Sanchomartín.
- Instalación de 300 unidades de placas fotovoltaica, para las nuevas instalaciones logísticas.
- Instalación de contadores sectorizados de agua
- Instalación de sensores de humedad de suelo para la decisión de riego en viña.
- Estudio de viabilidad de diferentes proyectos de biodiversidad.