

MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD



enoturismo@lajaraba.com
+34 679 505 426
+34 967 138 250

2026

CARTA DEL



DIRECTOR

FRANCISCO FERNÁNDEZ

Director General, Pago de La Jaraba

En Pago de La Jaraba, la sostenibilidad es mucho más que un concepto: constituye el eje central de nuestra forma de entender y desarrollar cada actividad. Nuestro compromiso va más allá del uso responsable de los recursos naturales; buscamos generar un impacto positivo, devolviendo al entorno y a la comunidad un valor superior al que recibimos. Esta visión nos impulsa a evolucionar de manera constante, integrando la tradición con la innovación para asegurar un desarrollo respetuoso con el medio ambiente y beneficioso para la sociedad.

A lo largo de esta memoria, mostramos cómo los principios de economía circular y sostenibilidad están presentes en cada fase de nuestros procesos. Desde la obtención de certificaciones ecológicas hasta la puesta en marcha de iniciativas orientadas a la valorización de residuos, Pago de La Jaraba refleja cómo la calidad y el compromiso ambiental pueden avanzar juntos. Este documento pretende acercarle a nuestras acciones y animarle a formar parte de este proyecto enfocado en un futuro más responsable.

Agradecemos a colaboradores, equipo humano y visitantes que comparten este propósito. Juntos construimos el camino hacia un mañana más sostenible.

CONTENIDOS

2	CARTA DEL DIRECTOR
3	ÍNDICE DE CONTENIDOS
4-5	QUIENES SOMOS
6	VINO DE PAGO
7	QUESO MANCHEGO
8	AOVE
9	NUESTRA FILOSOFÍA
10	OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE
12	LA FINACA EN CIFRAS
14	AGRICULTURA CIRCULAR
16	GANADERÍA CIRCULAR
19	CONSERVACIÓN DEL AGUA
20	EFICIENCIA ENERGÉTICA
21	CUIDADO DE LA BIODIVERSIDAD
22	INNOVACIÓN EN REVALORACIÓN DE RESIDUOS
24	IMPACTO SOCIAL





QUIÉNES SOMOS

— NUESTRA HISTORIA

Pago de La Jaraba, ubicada en el corazón de Castilla-La Mancha, ha sido testigo de generaciones dedicadas a la tierra y al desarrollo sostenible. Fundada en 1997, la finca abarca más de 1000 hectáreas, donde la tradición agrícola convive con una clara vocación de innovación sostenible. Nuestra historia se ha construido sobre la base de la armonía con el entorno, adoptando prácticas que promuevan el equilibrio entre producción y conservación.

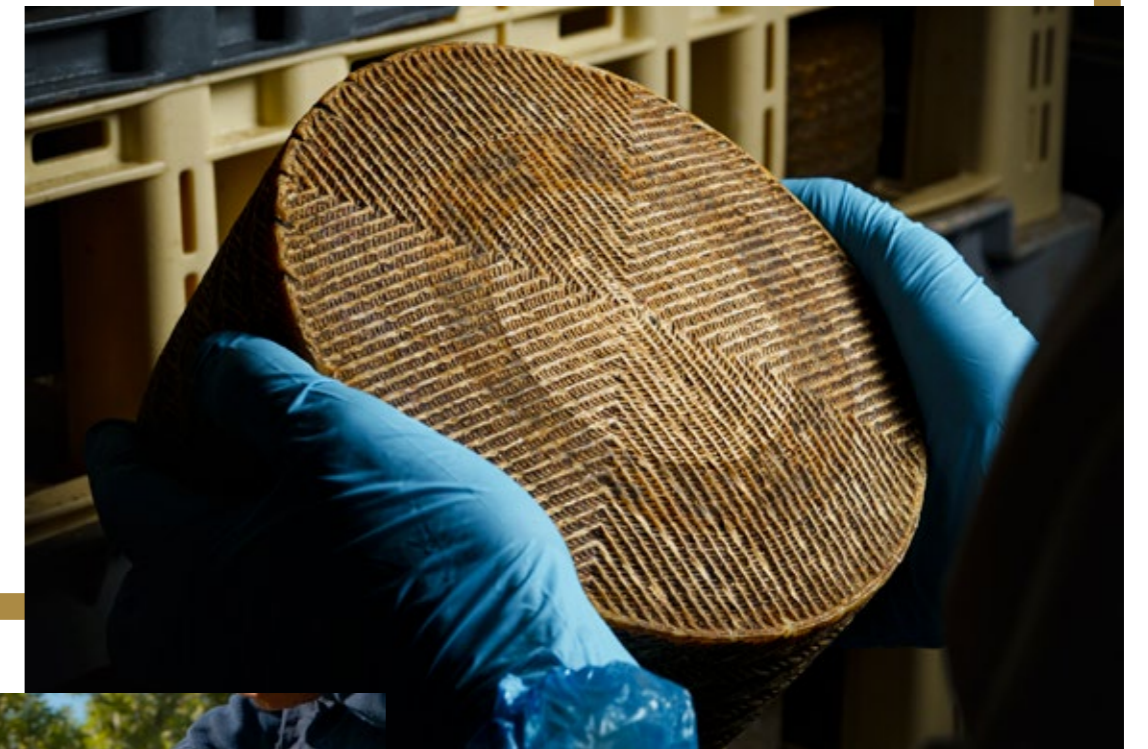
Somos el único lugar que integra la producción de tres productos icónicos españoles: Vino de Pago, Queso Manchego Artesano y Aceite de Oliva Virgen Extra



QUESO

— MANCHEGO ARTESANO

Elaborado exclusivamente con leche cruda de nuestras ovejas manchegas, manteniendo procesos tradicionales que garantizan su autenticidad.



VINO

DE PAGO

Certificación que garantiza la singularidad de nuestros viñedos, cultivados en un terroir único que aporta una identidad diferenciada a cada botella.



AOVE

— ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Producto de olivos propios, obtenido mediante procesos mecánicos que respetan la integridad del fruto y su entorno.



NUESTRA FILOSOFÍA

NUESTRA VISIÓN DE SOSTENIBILIDAD SE BASA EN:

- **Economía Circular:** Optimización del uso de recursos mediante el reaprovechamiento de residuos, cerrando ciclos productivos que minimicen los desperdicios.
- **Compromiso Local:** Generar un impacto positivo en la economía y la sociedad de nuestra comarca, creando oportunidades laborales y promoviendo la colaboración con proveedores locales.
- **Innovación Responsable:** Introducción de tecnologías que preserven la biodiversidad, reduzcan emisiones y promuevan la regeneración del medio ambiente.





OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

Pago de La Jaraba alinea sus esfuerzos con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) establecidos por Naciones Unidas. Consideramos que nuestra actividad puede contribuir significativamente a los siguientes objetivos:

1. ODS 8: Trabajo decente y crecimiento económico.

·Promovemos el empleo local con condiciones dignas, además de capacitación constante para nuestros empleados y colaboradores.

2. ODS 12: Producción y consumo responsables.

·Promovemos un uso eficiente de los recursos naturales en todas las etapas de producción, desde el cultivo hasta la comercialización.

3. ODS 13: Acción por el clima.

·Implementamos proyectos que buscan reducir nuestra huella de carbono mediante energía solar, biomasa y eficiencia hídrica.

4. ODS 15: Vida de ecosistemas terrestres.

·Llevamos a cabo iniciativas para la restauración y conservación de biodiversidad en nuestra finca, incluyendo la protección de especies autóctonas y la regeneración de suelos.





LA FINCA

SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN

INDICADOR	CIFRA
Extensión	1.000 hectáreas
Nogales	3 hectáreas
Viñedos	80 hectáreas
Olivares	80 hectáreas
Almendros	100 hectáreas
Pistachos	140 hectáreas
Cultivos herbáceos	495 hectáreas
Monte y pinar	100 hectáreas
Ganadería	5.000 ovejas manchegas
Producción anual	400,000 botellas de vino, 65,000 litros de aceite, 100 toneladas de queso

— EN CIFRAS

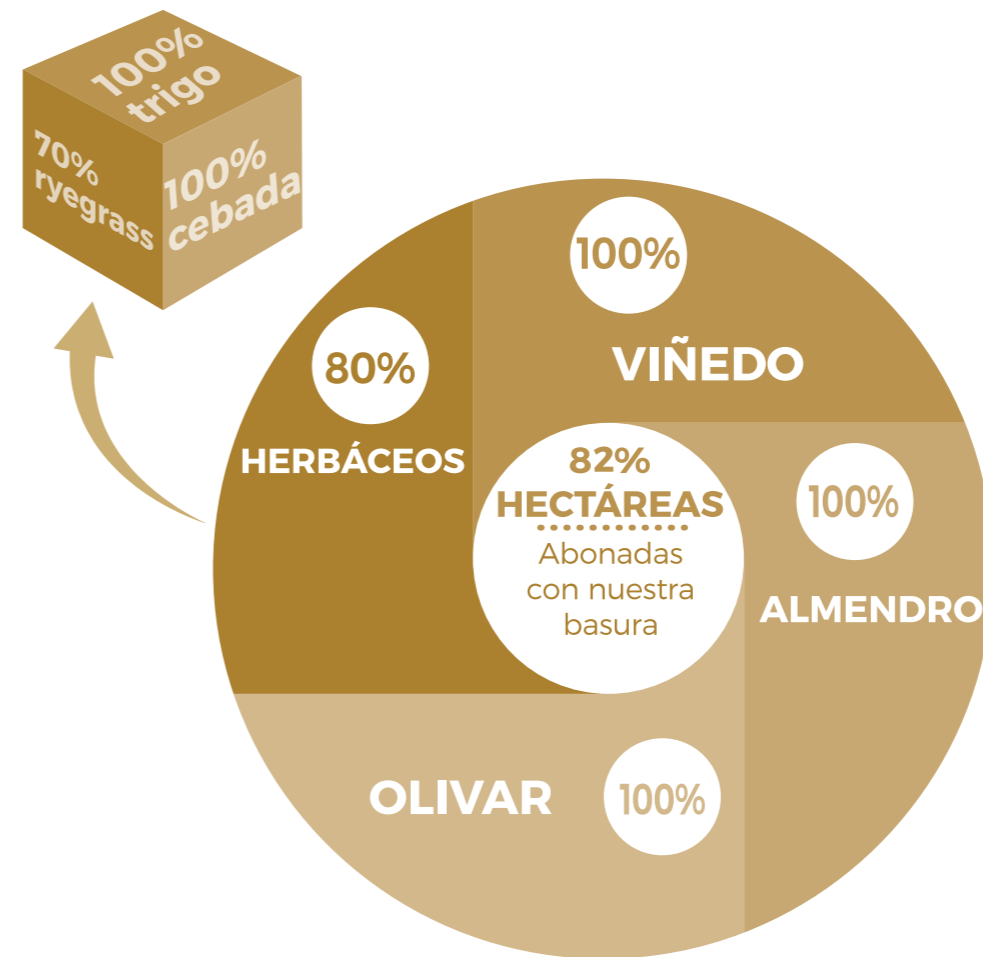
Pago de La Jaraba, ubicada en el corazón de Castilla-La Mancha, ha sido testigo de generaciones dedicadas a la tierra y al desarrollo sostenible. Fundada en 1997, la finca abarca más de 1000 hectáreas, donde la tradición agrícola convive con una clara vocación de innovación sostenible. Nuestra historia se ha construido sobre la base de la armonía con el entorno, adoptando prácticas que promuevan el equilibrio entre producción y conservación.

Desde nuestros inicios, integramos la producción de tres productos icónicos españoles: **Vino de Pago, Queso Manchego Artesano y Aceite de Oliva Virgen Extra**



PRÁCTICAS SOSTENIBLES

— AGRICULTURA CIRCULAR



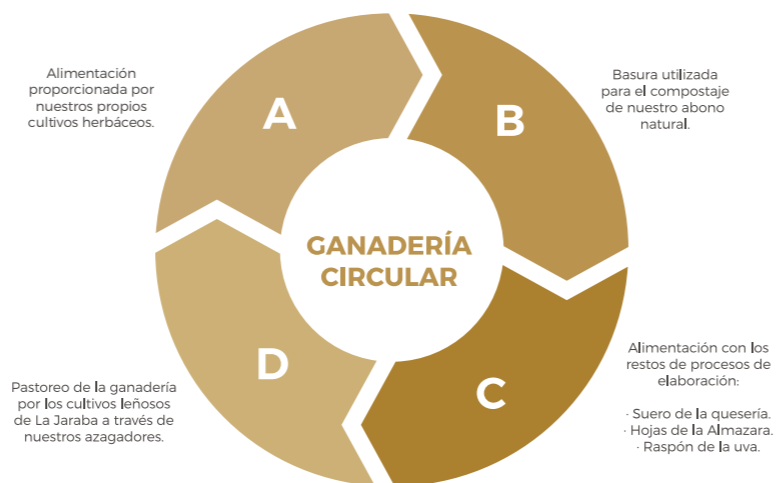
ACEITUNA MOLTURADA



PRÁCTICAS SOSTENIBLES

— GANADERÍA CIRCULAR

Pago de La Jaraba alinea sus esfuerzos con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) establecidos por Naciones Unidas. Consideramos que nuestra actividad puede contribuir significativamente a los siguientes objetivos:

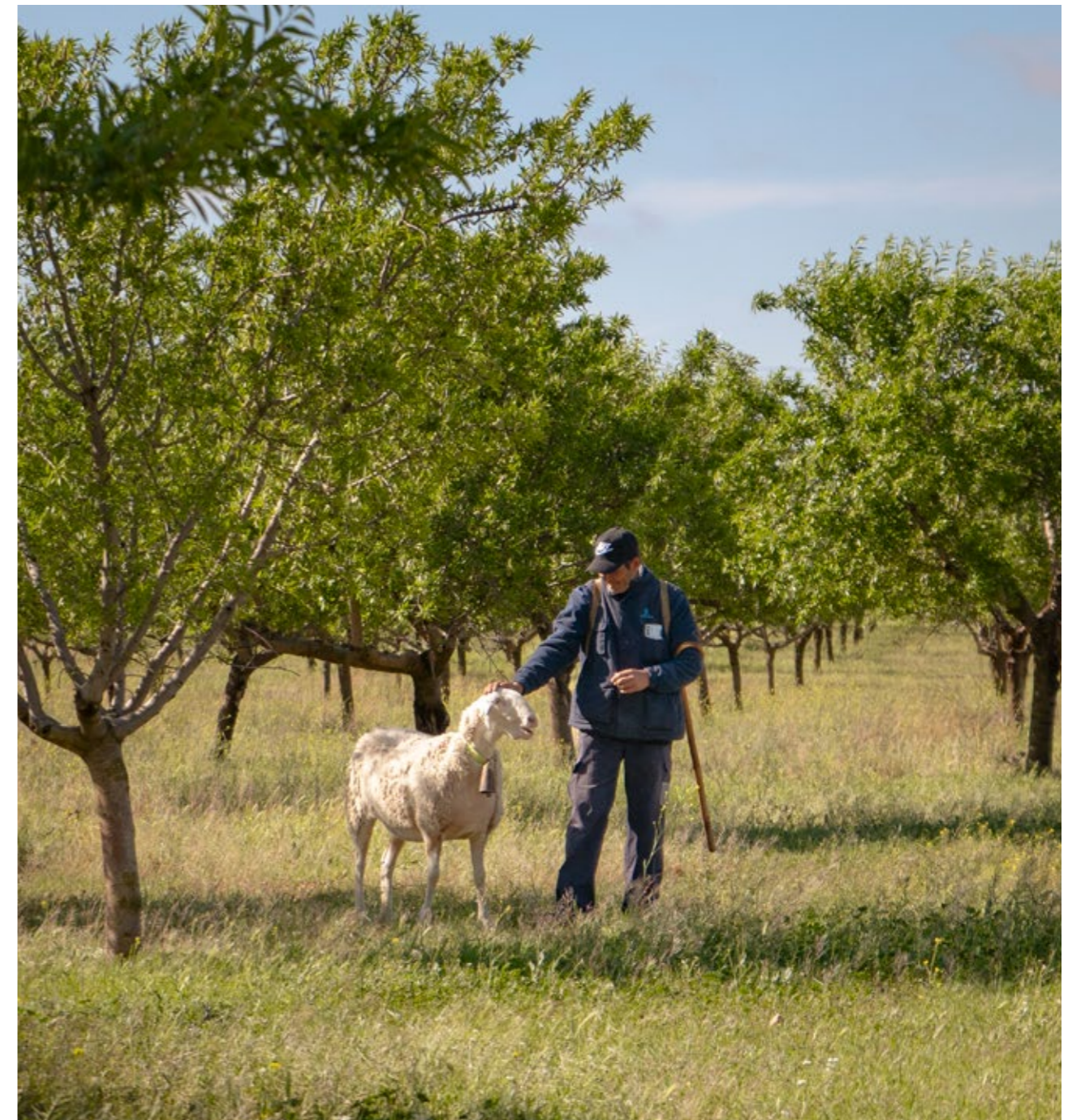


— AZAGADORES



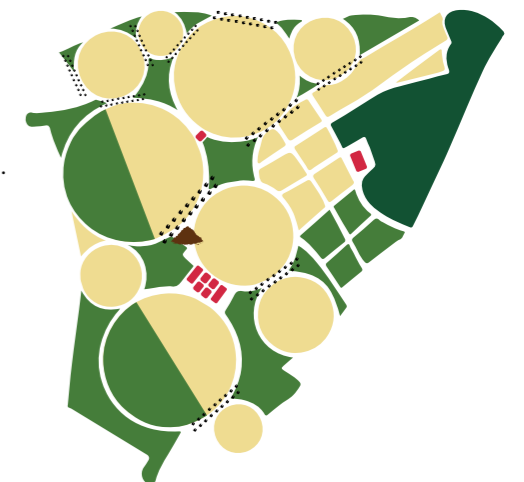
Un azagador es, en esencia, un camino tradicional para el paso del ganado: una vía de unión entre el territorio, los animales y la vida del campo. En Pago de La Jaraba hemos recuperado ese sentido creando azagadores en nuestra finca para mover la ganadería de forma ordenada, respetuosa y coherente con nuestra manera de entender el equilibrio entre producción, paisaje y sostenibilidad.

Por eso también hemos querido dar el nombre de Azagador a una de nuestras familias de vinos. Porque ese nombre resume muy bien lo que somos: una finca viva, donde todo está conectado y donde el vino no nace aislado, sino ligado a la tierra, a la tradición ganadera y a una forma de trabajar que cuida el origen en cada paso.



— ZONAS DE PASTOREO

- Zonas de pastoreo dirigido.
- Cultivos para alimentación de ganadería.
- zonas de monte o reserva de la biosfera.
- Azagadores para mover la ganadería.
- Planta de compostación.





PRÁCTICAS SOSTENIBLES

— CONSERVACIÓN DEL AGUA

SISTEMA DE RIEGO

Que optimizan el uso del agua, asegurando que cada gota sea utilizada de manera eficiente

GOTEO ENTERRADO

60% Olivar.
0% Pistacho.
0% Viñedo.
100%Almendo.

GOTEO AEREO

40% Olivar.
100% Pistacho.
100% Viñedo.
0%Almendo.

ENERGÍA DE RIEGO

La gran mayoría de riegos mediante bombeo solar.

**75%
ENERGÍA
SOLAR**

**25%
ENERGÍA
RED**

**100%
POZOS
CON
CONTADOR**

CONTADORES DE AGUA

Para conocer perfectamente el agua utilizada.

AGUA RESIDUAL

Para el compostaje, cerrando ciclos hídricos dentro de la finca.

**100%
AGUA DE
LIMPIEZA
DE QUESERIA
Y ALMAZARA
PARA
COMPOSTAJE**

**100%
RIEGOS**

Controlando necesidades hídricas mediante satélite.

MONITORIZACIÓN SATELITAL

Para ajustar los riegos según las necesidades específicas de cada cultivo.

PRÁCTICAS SOSTENIBLES

— EFICIENCIA ENERGÉTICA

ENERGÍA RENOVABLE Y RESIDUOS

INDICADOR	CIFRA
Placas solares	550 KW instalados
Residuos reutilizados	90%
Agua reutilizada	20% del total utilizado



- Incorporación de tecnologías de iluminación LED en todas nuestras instalaciones, disminuyendo el consumo eléctrico en un 30%.

— HUELLA DE CARBONO

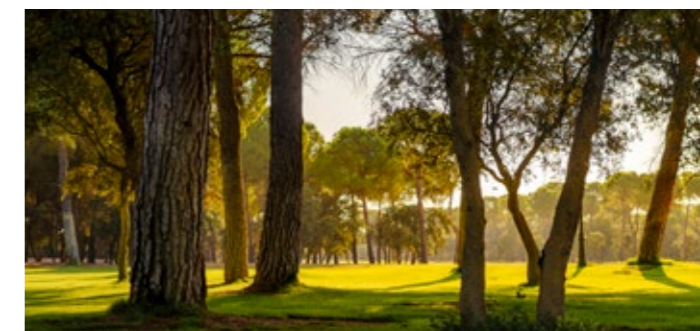
- Disminución del peso de botella de vino: utilizamos el 75% de todas nuestras botellas con pesos <400 gr y el 100% con peso <500 gr consiguiendo reducir la huella de carbono de producto considerablemente. Ya que el vidrio representa habitualmente el 40% de la huella de carbono. Con este hito Pago de La Jaraba consigue reducir a un 33% la importancia del vidrio en la huella de carbono de sus vinos.
- Reducción de un 62% de tintes y plásticos en las cajas de producto terminado. Con la nueva imagen corporativa llevada a cabo durante este 2025 y el próximo 2026 Pago de La Jaraba espera reducir hasta un 71% el uso de tintes y plásticos en las cajas utilizadas de vino, queso y aceite.



— CUIDADO DE LA BIODIVERSIDAD



- Islas de biodiversidad en cultivos leñosos como olivares y almendros, proporcionando refugio para especies autóctonas y favoreciendo la polinización natural.
- El coto de caza privado ayuda a preservar el equilibrio del ecosistema y protege la flora y fauna local, fomentando un equilibrio natural entre las especies
- Introducción de cubiertas vegetales en cultivos para proteger el suelo, prevenir la erosión y fomentar la biodiversidad del subsuelo, como lombrices y microorganismos beneficiosos.
- Plantación de setos y árboles nativos alrededor de los campos de cultivo para crear corredores verdes, conectando hábitats fragmentados y fortaleciendo la resistencia del ecosistema.



PRÁCTICAS SOSTENIBLES

— INNOVACIÓN EN REVALORIZACIÓN DE RESIDUOS

- Proyecto pionero para utilizar los sarmientos de viña en la producción de vinos con menor impacto ambiental. Este innovador proceso reduce significativamente los desechos agrícolas y contribuye a la sostenibilidad de nuestra producción.
- Desarrollo de soluciones para transformar el suero del queso en alimento proteico para el ganado, eliminando un residuo y reduciendo los costos de alimentación.
- Valorización de la lana de oveja manchega mediante acuerdo con artistas locales como "Manos de Lana" para su aprovechamiento como arte efímero.
- Utilización de la lana como sustrato para hacer "mulching" o "acolchado" en los árboles más débiles o zonas más áridas. Para evitar grandes cambios de temperatura en las raíces del árbol, para que sirva como una esponja cuando se moje y vaya cediendo la humedad lentamente al árbol, y al mismo evitar la proliferación de hierbas adventicias.
- Uso del hueso de aceituna como combustible utilizado en la almazara para el mantenimiento a temperatura de las salas donde se encuentra el producto terminado almacenado.
- Uso de alpeorujos como base para el desarrollo de fertilizantes líquidos naturales, incrementando la eficiencia en los cultivos y reduciendo la dependencia de insumos externos.

PATENTE MUNDIAL

Nº: P222581EP



100%
DEL SUERO A ALIMENTACIÓN DE GANADERÍA.

Desarrollo de soluciones para transformar el suero del queso en alimento proteico para el ganado.

300Kg
DE LANA DE OVEJA CEDIDOS A ARTISTAS LOCALES.

6%

Valorización de la lana de oveja manchega mediante acuerdo con artistas locales para su aprovechamiento como arte efímero.

Para evitar grandes cambios de temperatura en las raíces del árbol, para que sirva como una esponja cuando se moje y vaya cediendo la humedad lentamente al árbol.

4.600Kg
DE LANA COMO SUSTRATO PARA HACER "MULCHIN" O "ACOLCHADO".

94%

100%
USO DE ALPEORUJO COMO FERTILIZANTE

Uso de alpeorujos como base para el desarrollo de fertilizantes líquidos naturales.

Uso del hueso de aceituna como combustible utilizado en la almazara para el mantenimiento a temperatura de las salas donde se encuentra el producto terminado almacenado.

100%
HUESO DE ACEITUNA COMO COMBUSTIBLE



IMPACTO SOCIAL

1. EMPLEO Y ECONOMÍA LOCAL

- **Creación de empleo sostenible:** Pago de La Jaraba genera más de 25 puestos de trabajo directos y numerosos indirectos en la región, con contratos justos y condiciones laborales dignas.
- **Programas de capacitación:** Ofrecemos talleres formativos sobre agricultura ecológica, economía circular y sostenibilidad para agricultores y ganaderos locales, promoviendo la adopción de mejores prácticas.
- **Inversión en infraestructura local:** Apoyamos proyectos que benefician a las comunidades cercanas, como mejora de caminos rurales, acceso a agua potable y electrificación sostenible.

RECURSOS HUMANOS

INDICADOR	CIFRA
Empleados locales	98%
Colaboraciones	30 proveedores locales



2. APOYO A LA CULTURA Y EDUCACIÓN

- **Organizamos visitas escolares y actividades interactivas para educar a las nuevas generaciones sobre la importancia de la sostenibilidad en la agricultura y ganadería.**
- **Patrocinio de eventos culturales locales como ferias agrícolas, concursos gastronómicos y festivales de tradiciones manchegas que promueven los productos y la cultura de la región.**



**EN 2025
6 ALUMNOS
EN PRÁCTICAS**

Colaboración, con la Empresa Familiar de CLM con jornadas de "Empresa Familiar en las aulas"



GRACIAS