

# la botella del vino



Cepa con fruto en el viñedo ecológico de Bodegas Robles

**CO<sub>2</sub> consulting ha evaluado la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero, que se producen al utilizar “la botella del vino” de Bodegas Robles**

El estudio desarrollado ha consistido en una análisis comparativo de siete memorias de Análisis de ciclo de vida de otras tantas unidades funcionales de vino.

Los estudios han sido realizados conforme al mismo product category rules, y han estudiado la misma unidad funcional, 1 litro de vino incluyendo el envase, bajo un alcance cradle to gate, considerando la puerta como el primer lugar de entrega del

producto (normalmente distribución mayorista).

Los estudios han sido realizados por CO<sub>2</sub> consulting utilizando datos primarios, y cumpliendo los requisitos establecidos en ISO 14044 y PAS 2050. Además todos los estudios han sido verificados por terceras partes independientes.

Los vinos considerados han incluido vinos blancos sin crianza, vinos blancos con crianza, vinos tintos y vinos Pedro Ximénez.

El análisis comparativo demuestra que el envase supone en términos medios un 51,43% del total de la huella de carbono, mientras que la distribución supone un 5,05%.

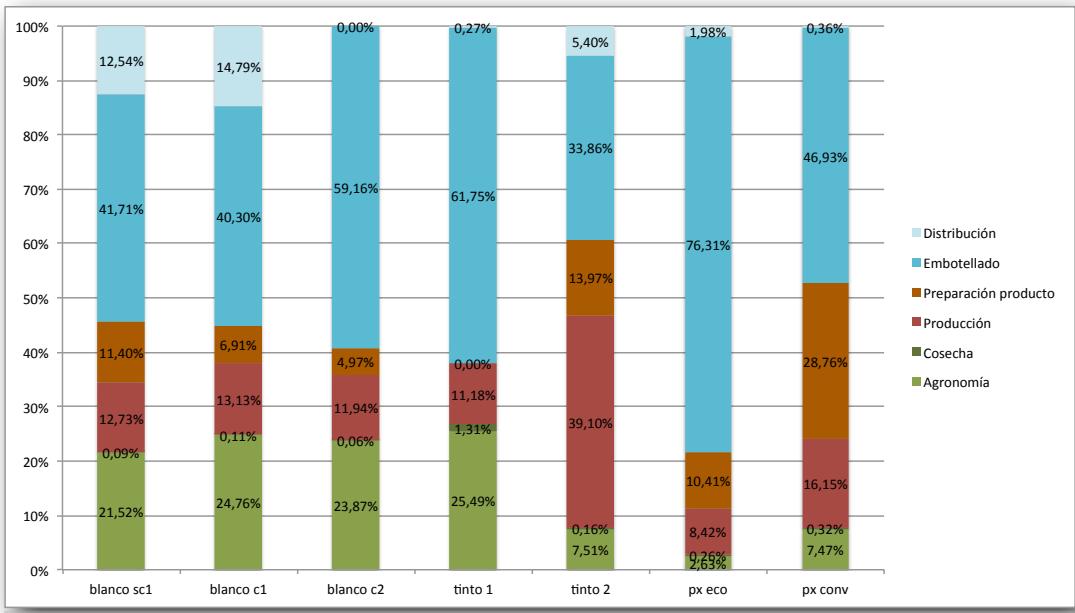
De esta manera puede establecerse que las emisiones evitadas por el concepto de la “botella del vino”, suponen un ahorro de emisiones en términos medios de 500,83 gr de CO<sub>2</sub> eq/litro de vino.

Cada vez que rellenas tu “botella del vino” de Bodegas Robles evitas la emisión a la atmósfera de



500 grCO<sub>2</sub>





## La huella de carbono del vino

La huella de carbono es el conjunto de emisiones de gases de efecto invernadero que se generan a lo largo del ciclo de vida de un producto expresadas en unidades de dióxido de carbono

equivalente para la unidad funcional objeto del estudio.

Para ello, se utilizan estándares internacionales que garantizan la solvencia y homogeneidad en los resultados. Los siete estudios comparados en este informe han seguido los requisitos establecidos en PAS 2050 e ISO 14044.

El análisis ha considerado desde los inputs necesarios en la fase agronómica, hasta las emisiones asociadas al transporte en la distribución, pasando por la generación de coproductos y subproductos, la cosecha, vinificación, crianza y envasado.

Con los resultados obtenidos se realizó un análisis de sensibilidad y significancia, obteniéndose los valores que se muestran en la siguiente tabla:

		Agronomía y cosecha	Agronomía	Cosecha	Elaboración	Producción	Embotellado	envasado	Distribución	TOTAL	Ahorro	
blanco sc1	gr CO2 eq / lt vino	<b>172,64</b>	171,94	0,70	<b>526,13</b>	101,74	333,27	91,12	<b>100,19</b>	<b>798,96</b>	<b>451,26</b>	
	% sobre fase	<b>100,00%</b>	99,59%	0,41%	<b>100,00%</b>	19,34%	63,34%	17,32%				
	% sobre total	<b>21,61%</b>	21,52%	0,09%	<b>65,85%</b>	12,73%	41,71%	11,40%	<b>12,54%</b>			
blanco c1	gr CO2 eq / lt vino	<b>203,88</b>	202,98	0,90	<b>494,66</b>	107,62	330,42	56,62	<b>121,28</b>	<b>819,81</b>	<b>463,04</b>	
	% sobre fase	<b>100,00%</b>	99,56%	0,44%	<b>100,00%</b>	21,76%	66,80%	11,45%				
	% sobre total	<b>24,87%</b>	24,76%	0,11%	<b>60,34%</b>	13,13%	40,30%	6,91%	<b>14,79%</b>			
blanco c2	gr CO2 eq / lt vino	<b>194,59</b>	194,09	0,50	<b>618,44</b>	97,04	480,97	40,44	<b>0,00</b>	<b>813,03</b>	<b>459,21</b>	
	% sobre fase	<b>100,00%</b>	99,74%	0,26%	<b>100,00%</b>	15,69%	77,77%	6,54%				
	% sobre total	<b>23,93%</b>	23,87%	0,06%	<b>76,07%</b>	11,94%	59,16%	4,97%	<b>0,00%</b>			
tinto 1	gr CO2 eq / lt vino	<b>343,72</b>	326,87	16,85	<b>935,15</b>	143,40	791,75	0,00	<b>3,40</b>	<b>1.282,27</b>	<b>724,25</b>	
	% sobre fase	<b>100,00%</b>	95,10%	4,90%	<b>100,00%</b>	15,33%	84,67%	0,00%				
	% sobre total	<b>26,81%</b>	25,49%	1,31%	<b>72,93%</b>	11,18%	61,75%	0,00%	<b>0,27%</b>			
tinto 2	gr CO2 eq / lt vino	<b>98,88</b>	96,87	2,00	<b>1120,80</b>	504,10	436,62	180,08	<b>69,68</b>	<b>1.289,35</b>	<b>728,24</b>	
	% sobre fase	<b>100,00%</b>	97,97%	2,03%	<b>100,00%</b>	44,98%	38,96%	16,07%				
	% sobre total	<b>7,67%</b>	7,51%	0,16%	<b>86,93%</b>	39,10%	33,86%	13,97%	<b>5,40%</b>			
px eco	gr CO2 eq / lt vino	<b>15,54</b>	14,15	1,40	<b>511,88</b>	45,28	410,61	55,99	<b>10,64</b>	<b>538,06</b>	<b>303,91</b>	
	% sobre fase	<b>100,00%</b>	91,02%	8,98%	<b>100,00%</b>	8,85%	80,22%	10,94%				
	% sobre total	<b>2,89%</b>	2,63%	0,26%	<b>95,13%</b>	8,42%	76,31%	10,41%	<b>1,98%</b>			
px conv	gr CO2 eq / lt vino	<b>51,85</b>	49,74	2,12	<b>611,30</b>	107,51	312,35	191,44	<b>2,42</b>	<b>665,58</b>	<b>375,93</b>	
	% sobre fase	<b>100,00%</b>	95,92%	4,08%	<b>100,00%</b>	17,59%	51,10%	31,32%				
	% sobre total	<b>7,79%</b>	7,47%	0,32%	<b>91,85%</b>	16,15%	46,93%	28,76%	<b>0,36%</b>			
medias	media sobre total	<b>16,51%</b>	16,18%	0,33%	<b>78,44%</b>	16,09%	51,43%	10,92%	<b>5,05%</b>	500,83 gr de CO2 evitados por cada "botella del vino"		
	desv st total	<b>9,97%</b>	9,85%	0,44%	<b>13,25%</b>	10,41%	14,90%	9,12%	<b>6,20%</b>			
	medias sobre fase		96,99%	3,01%		20,50%	66,12%	13,38%				
	desv st fase		3,22%	3,22%		11,52%	16,58%	9,83%				