

N-122

DUERO VALLEY

De la milla de oro del vino a la milla de las estrellas





La Ribera del Duero conocida por ser la cuna de grandes vinos y acoger emblemáticas bodegas se convierte ahora en un referente gastronómico acreditado por la Guía Michelin. En menos de 30 km, de Sardón de Duero a Peñafiel, se encuentran las prestigiosas bodegas Abadía Retuerta, Arzuaga y Pago de Carraovejas, cuyos tres restaurantes han sido reconocidos con una estrella de la Guía Roja.

UN HITO SINGULAR

La Ribera del Duero se ha convertido en uno de los destinos gastronómicos más en boga. Se posiciona como el lugar de referencia de la cultura vino y la alta gastronomía, gracias a la riqueza del

producto del terruño que ofrecen los tres restaurantes –Refectorio, Taller y Ambivium– con estrella Michelin ubicados en estas tres bodegas, que se inician en el vino y que han transformado esta región de origen vitivinícola. Un hito singular, la tendencia gastronómica en la zona ha sido la inspiración para dar forma a un concepto único de destino. Un proyecto donde el vino vertebró el discurso, pero la historia, la naturaleza y la gastronomía convergen y toman protagonismo.

PROYECTO N-122

Pasión, alma y compromiso, fruto de la exigencia, de creer en un territorio de gran riqueza cultural y natural para

crear un destino experiencial único y referente en el mundo

El proyecto nace de una buena conversación alrededor de una mesa entre los equipos de Abadía Retuerta, Arzuaga y Pago de Carraovejas, creando el concepto de destino experiencial ‘N-122 Duero Valley’, una suma de sinergias entre las tres bodegas para ofrecer una experiencia única al cliente. La ilusión por compartir una narrativa que haga de la Ribera del Duero un destino en sí mismo, basado en la experiencia gastronómica, de vida y de cultura que convierta a su visitante, no sólo en un embajador de sus bodegas, sino del propio destino.





UN DESTINO, TRES PERSONALIDADES

La propia ubicación de las tres bodegas, ancladas en un entorno privilegiado, rodeado de un mar de viñedos y con una gran riqueza histórica donde el río Duero es el gran protagonista. Elementos clave para articular una propuesta ligada, como no podía ser de otra forma, al producto de la zona, local, y de sus propios huertos, que se convierten en su despensa natural.

Los chefs de las tres recocidas bodegas: Marc Segarra, del restaurante Refectorio de Abadía Retuerta, Victor Gutiérrez, del restaurante Taller de Arzuaga y Cristóbal Muñoz, del restau-

rante Ambivium de Pago Carraovejas, complementan la oferta gastronómica de la zona impulsando a la región ya no sólo como un referente vinícola, como es la Ribera del Duero, sino ahora también como referente gastronómico. Su visión compartida por el producto local y de la huerta como eje central en cada una de sus elaboraciones y con un toque vanguardista que no pierde un ápice de la cocina tradicional les ha valido una estrella Michelin y recién estrenada estrella verde.

El primero de ellos en conseguir la estrella Michelin fue Refectorio, que lo hizo en 2014 y a la que se sumó a finales de 2020 una estrella verde. Fue en 2019

cuando le fue concedida al Taller de Arzuaga y a finales de 2020 al restaurante Ambivium. La excelencia de estos tres chefs, con inquietudes distintas, pero que les une un mismo objetivo: que el mundo del vino y la gastronomía crezcan de la mano, para potenciar el futuro del enoturismo.

UN SINFÍN DE EXPERIENCIAS

Cultura, arte y música en directo acompañado de una oferta gastronómica y de vinos, propuestas singulares para redescubrir la Ribera del Duero. La voluntad de las tres bodegas por avanzar en la zona de la mano y proponer un concepto experiencial en un mismo enclave como es la Ribera del Duero les lleva a





proponer un sinfín de actividades únicas que, sin duda, se convertirán en un imprescindible a descubrir. Una propuesta experiencial basada en conciertos, encuentros culturales, experiencias foodie y enoturísticas, donde el paisaje, la gastronomía de proximidad y la cultura toman un papel fundamental.

La primera propuesta comienza en Calicata Terroir Bar de Abadía Retuerta., música en vivo en una terraza con vistas, disfrutando de conciertos con una carta que pone en valor la tierra y una bodega de lujo. Otra cita estrella para los meses estivales es el cine de verano que propone Arzuaga, un plan irresistible a la caída del sol en un enclave único. O

los atardeceres con Alma de Ambivium, con el Castillo de Peñafiel de fondo.

PARA AMANTES DE LO SINGULAR

N-122 Duero Valley propone una variedad de experiencias para los amantes de lo singular, una propuesta única que aúna riqueza cultural y natural.

Generar experiencias con valor añadido, para un público que busca un turismo de lujo y experiencial ligado al mundo del vino, *la dolce vita*, la cultura y el entorno.

UNA VISIÓN A LARGO PLAZO

N-122 Duero Valley surge para convertirse en el *place to be* de la Ribera del

Duero, un destino que todos querrán descubrir.

Una primera propuesta de experiencias, de vivencias, que irá creciendo, calendarizándose en el tiempo. Porque la unión de las tres bodegas es con perspectiva de futuro, porque se cree en el destino, en el territorio donde se ubican, y en su oferta gastronómica ligada a esta zona del Duero.

Hasta aquí un primer *road map* del proyecto N-122 Duero Valley, que irá a más, porque la idea es clara: consolidar este destino único y dotarlo de excelencia a través de explorar la tierra, la cocina local y, por supuesto, los vinos.





Abadía Retuerta
Sardón de Duero

Refectorio

Galardonado con una estrella Michelin desde 2014 y una exclusiva estrella verde en 2020 por su compromiso medioambiental, más dos soles de la Guía Repsol, el restaurante gastronómico de Le Domaine Abadía Retuerta está diri-

gido por el chef Marc Segarra, elabora una cocina basada en el producto de proximidad y las variedades locales para acompañar a la cuidada selección de su bodega y al exquisito refectorio gótico donde se halla.





Bodegas Arzuaga
Quintanilla de Onésimo

Taller

El proyecto gastronómico de Bodegas Arzuaga y el chef Víctor Gutiérrez, consiguió su primera estrella Michelin al año de su apertura. Elabora una cocina ribereña de vanguardia basada en los productos de la tierra procedentes de su

propio huerto biodinámico y especialmente en la caza de la finca La Planta, cuna de los vinos Arzuaga. Situado en un entorno único con vistas a los viñedos y al interior de la bodega, se accede a través de un pasillo interactivo.







**Pago de Carraovejas
Peñafiel**

Ambivium

Una experiencia diferente en torno al vino, la oportunidad de viajar por el mundo a través de decenas de copas. Ambivium es la apuesta de Pago Carraovejas nacida en la Ribera para revelar los aromas de este y otros terruños. Un

equipo, con el chef Cristóbal Muñoz al frente, cuyo valor es respetar los sabores del pasado aportando individualmente vanguardismo e innovación en el marco de una elaboración creativa. Cuenta con una estrella Michelin desde 2020.





**Abadía Retuerta
Bodegas Arzuaga
Pago de Carraovejas**

Prensa
prensa@n122.es
www.n122.es
IG @n122duerovally