vinetur

Abadía Retuerta celebra 30 años de bodega con nuevas experiencias entre viñedos

El hotel LeDomaine prepara propuestas de bienestar, gastronomía y observación astronómica en el valle del Duero

jueves 25 de junio de 2026



Abadía Retuerta conmemora en 2026 el 30º aniversario de sus primeros vinos con una nueva oferta de experiencias en su finca del valle del Duero, a menos de dos horas de Madrid. La propiedad, instalada en una abadía románica del siglo XII restaurada, reúne

hotel, bodega, gastronomía, bienestar y actividades vinculadas al paisaje de viñedo.

La compañía afirma que este aniversario coincide con una etapa de consolidación de su proyecto vitivinícola y hotelero. Abadía Retuerta recuerda que su identidad se ha construido a partir de 54 parcelas diferenciadas, con una lectura propia del territorio marcada por la diversidad de suelos, la influencia del Duero y las condiciones climáticas de la zona.

Entre los datos que la firma sitúa como parte de esa evolución figura la obtención en 2022 de su propia Denominación de Origen Protegida. La bodega sostiene que ese reconocimiento certifica la singularidad de sus vinos y de su terruño dentro del panorama español.

Durante este año, los visitantes podrán recorrer la historia de la finca, los viñedos y el proceso de elaboración a través de distintas propuestas de enoturismo. Abadía Retuerta presenta estas actividades como una inmersión en el legado de la propiedad, que la empresa vincula a tres décadas de desarrollo de marca y de posicionamiento internacional.

El alojamiento se articula en torno a Abadía Retuerta LeDomaine, un hotel de cinco estrellas con 30 habitaciones, de las que 27 son dobles y 3 suites. La propiedad ocupa una finca de 700 hectáreas, con 192 dedicadas al cultivo de la vid, y dispone de más de 8.000 metros cuadrados destinados a la experiencia hotelera, según informa la empresa.

La oferta gastronómica es uno de los ejes del complejo. Al frente de Refectorio está Marc Segarra. El restaurante cuenta con una estrella Michelin, una Estrella Verde Michelin y dos Soles Repsol. Abadía Retuerta explica que su propuesta se apoya en producto local y de temporada, además de ingredientes procedentes de la huerta de la finca.

La restauración se completa con Vinoteca, Jardín del Claustro, Calicata Terroir Bar y la Terraza de la Hospedería, espacios liderados por el chef Ramón García. Según la propiedad, en ellos se desarrolla una cocina más informal, basada en ingredientes de proximidad y recetas ligadas a Castilla y León.

La programación de verano incorpora también actividades de bienestar. Abadía Retuerta señala que los viñedos, los campos de lavanda, la piscina exterior y el entorno del Santuario Wellness & Spa forman parte de una propuesta orientada al descanso y al equilibrio físico y emocional.

Dentro de esa agenda, el hotel celebró este viernes, 20 de junio, y este sábado, 21 de junio, una experiencia especial con motivo del Día Internacional del Yoga. La actividad incluyó prácticas de Yoga Nidra y Pranayama, además de un ritual al amanecer en plena naturaleza, según detalla la compañía.

El área de bienestar incorpora además tratamientos desarrollados junto a Vinoble Cosmetics, firma presente en exclusiva en España en Abadía Retuerta. La empresa indica que estos rituales están inspirados en las propiedades antioxidantes de la uva y en la tradición vitivinícola de la finca.

Otra de las citas anunciadas para este verano llegará el próximo 12 de agosto. Abadía Retuerta, reconocida como Hotel Starlight, ha organizado una velada de observación astronómica coincidiendo con el eclipse visible desde la región. La propuesta se desarrollará en los jardines de la propiedad, en un entorno alejado de la contaminación lumínica.

La experiencia incluirá observación guiada por un astrónomo, aperitivo y una selección de vinos de la DOP Abadía Retuerta. El precio fijado es de 150 euros por persona.

Para quienes quieran prolongar la jornada, la propiedad ha diseñado una segunda opción que añade una cena al aire libre bajo la encina centenaria de la finca. El menú degustación, firmado por Marc Segarra, constará de cinco tiempos y estará acompañado por vinos de la bodega. El precio de esta experiencia completa será de 350 euros por persona.

Abadía Retuerta se presenta además como empresa certificada B Corp y señala que figura desde hace cinco años consecutivos en la lista de los 50 Best World Vineyards. La compañía añade que su hotel ha recibido 3 Llaves Michelin y que cuenta con certificación Green Globe por su política de sostenibilidad.

En el apartado de reconocimiento internacional, la empresa sitúa su bodega entre los 10 mejores destinos de enoturismo del mundo y precisa que ocupó la octava posición en The World’s Best Vineyards 2024.

La tarifa de la habitación Doble Clásica en Abadía Retuerta LeDomaine parte de 751 euros, según informa la propiedad.