vinetur

Abadía Retuerta arranca la vendimia bajo el impulso de su 30º aniversario

Visitas con cata, hotel de cinco estrellas y spa de vinoterapia completan la propuesta de la finca

martes 18 de agosto de 2026



Abadía Retuerta inicia la temporada de vendimia con una doble lectura para su finca del valle del Duero. La recogida de la uva marca una de las fases principales del calendario vitícola y coincide con la celebración del 30º aniversario de su bodega, una

efeméride con la que la compañía vincula tres décadas de trabajo sobre el viñedo, la elaboración y la interpretación de su terruño.

La empresa explica que su proyecto se apoya en una Denominación de Origen Protegida propia y en el trabajo individualizado de 54 parcelas. Ese planteamiento, añaden desde Abadía Retuerta, busca que cada zona del viñedo exprese su perfil y que la uva llegue a bodega con el máximo respeto durante la elaboración. Durante la vendimia, ese proceso se abre al visitante mediante recorridos por las instalaciones que muestran el origen de cada vino, repasan la historia vitivinícola de la casa y terminan con una cata guiada de varias referencias.

Enrique Valero, consejero delegado de Abadía Retuerta, afirma que el territorio es la principal fuente de inspiración del proyecto y también una responsabilidad. En su opinión, la continuidad de la finca pasa por preservar el patrimonio natural y cultural del enclave y por mantener ese vínculo con sus raíces en la evolución futura de la bodega.

La oferta de Abadía Retuerta va más allá de la visita a la bodega. En el mismo recinto se encuentra LeDomaine, un hotel de cinco estrellas instalado en una antigua abadía del siglo XII. La compañía recuerda que el complejo está situado en el corazón del valle del Duero, a menos de dos horas en coche de Madrid, y que dispone de una finca de 700 hectáreas, de las que 192 se dedican al cultivo de la vid. El espacio reúne además más de 8.000 metros cuadrados y 30 habitaciones.

La firma añade que el enclave acumula más de 900 años de tradición vinícola y cuenta con una DOP propia. También subraya que el hotel ha recibido Tres Llaves Michelin y que su política de sostenibilidad está avalada por la certificación Green Globe. En el ámbito del enoturismo, Abadía Retuerta sitúa su bodega entre los diez mejores destinos del mundo y precisa que ocupa la octava posición en el ranking The World's Best Vineyards 2024.

Con la vendimia en marcha, LeDomaine articula parte de su propuesta alrededor de la estancia entre viñedos. El hotel integra el edificio histórico con una oferta que combina vino, gastronomía, naturaleza, arte y bienestar. La compañía plantea esa experiencia como una forma de seguir el trabajo del campo desde dentro del recinto y de hacerlo

en el momento del año en el que la actividad del viñedo concentra más atención.

El área de bienestar también se adapta a la campaña. Santuario Wellness & Spa, ubicado en las antiguas caballerizas de la abadía, incorpora el vino y la uva a su propuesta con Spa Sommelier Experience, un ritual inspirado en el maridaje. Abadía Retuerta explica que el tratamiento se diseña de forma personalizada por el Spa Manager y que se ajusta a las necesidades físicas y emocionales de cada huésped mediante técnicas manuales, aceites esenciales y protocolos a medida.

Dentro de ese programa, La Selección del Sommelier dura 60 minutos y consiste en un masaje inspirado en la tradición tibetana con aromaterapia personalizada. Abadía Especial se extiende durante 90 minutos e incorpora pindas de lino enriquecidas con semillas de uva y extractos de uva roja, un formato con el que el spa busca favorecer la relajación muscular. La Experiencia Completa Spa Sommelier Experience alcanza 115 minutos e incluye exfoliación corporal, envoltura nutritiva con propiedades antiedad y un masaje final personalizado.

La finca presenta así durante la vendimia una propuesta en la que el viñedo, la bodega, el alojamiento y el spa giran alrededor de la misma materia prima. En el año de su 30º aniversario, Abadía Retuerta concentra esa oferta en el momento del calendario en el que la uva marca el ritmo de toda la actividad de la propiedad.