

≡



ABADIA RETUERTA

>

INFORME DE SOSTENIBILIDAD ESG  
**2023**



ABADIA RETUERTA



Abadía Retuerta es más que un hotel y una bodega.  
Es un proyecto que, con enorme responsabilidad y generosidad,  
conserva y amplía un legado de más de 9 siglos.

En este compromiso por compartir con las generaciones presentes y preservar  
una herencia para las futuras, apostamos por continuar añadiendo capas de valor  
a nuestra historia con la creatividad propia del siglo XXI.

Somos más que un hotel y una bodega; somos también gastronomía,  
bienestar y bienestar, sostenibilidad, arte y cultura.



PARA UNA MEJOR VISUALIZACIÓN DE ESTE INFORME  
SE ACONSEJA QUE UTILICE SU DISPOSITIVO SMARTPHONE O TABLET  
**EN FORMATO HORIZONTAL**



# ODS. ¿Cómo contribuimos?



## Fin de la pobreza

- Acciones solidarias
- Vendimia Solidaria
- Donación corchos
- Creación de puestos de trabajo en el entorno local



## Hambre cero

- Prácticas agrícolas sostenibles
- Mantenimiento de la diversidad genética de semillas



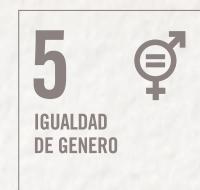
## Salud y bienestar

- Precios especiales en seguro médico privado y pruebas específicas
- Adheridos a Wine in moderation



## Educación de calidad

- Elaboración de plan de formación anual
- Academia del Terruño
- Excellence Internship Programme



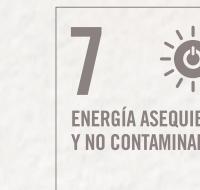
## Igualdad de género

- Certificación efr (desarrollo en medidas de igualdad y conciliación de la vida personal, familiar y profesional)
- Distintivo óptima Castilla y León
- Distribución paritaria de nuestra plantilla



## Agua limpia y saneamiento

- Gestión y control periódica del agua
- Riego por goteo para nuestro viñedo y huerto orgánico
- Agricultura regenerativa en nuestro huerto orgánico respetando así los ciclos naturales del agua
- Desarrollo de un Plan Energético e Hídrico 2024-2030
- Regeneración del 100% del agua del hotel para riego



## Energía asequible y no contaminante

- Controles periódicos del control energético
- Utilización de paneles fotovoltaicos para la generación de energía en la bodega
- Paneles solares para precalentar el agua caliente sanitaria en el hotel
- Utilización de sistema freecooling
- Utilización de geotermia
- Proyecto de nueva instalación fotovoltaica para lograr autoconsumo del 45% en bodega y hotel
- Desarrollo de un Plan Energético e Hídrico 2024-2030



## Trabajo decente y crecimiento económico

- Certificación efr (promoción de beneficios que mejoren las condiciones laborales de los colaboradores)
- Creación de puestos de trabajo en el entorno local
- Contratos laborables estables
- Promoción del turismo sostenible
- Certificación Green Globe, que nos avala como destino sostenible
- Certificación SWfCP
- Certificación IWCA
- Gestión del talento y formación continua


**OBJETIVOS** DE DESARROLLO SOSTENIBLE

**Industria, innovación e infrestructuras**

- Investigaciones como base de mejora
- Control del alumbrado exterior 100% eficiente
- Controles dentro de la bodega para un consumo eficiente en las instalaciones
- Modernización de la infraestructura, tecnología limpia


**Reducción de las desigualdades**

- Proyecto Vendimia Solidaria
- Colaboración con entidades sociales en donaciones y patrocinios


**Ciudades y Comunidades sostenibles**

- Proyecto Arte
- Realización de acuerdo con el Museo Patio Herreriano como potenciador del arte
- Protección del patrimonio cultural: Cuidado continuo de nuestra Abadía, edificio histórico del s. XII
- Protección del patrimonio natural: LIC
- Creación del nuevo jardín de los monjes


**Producción y consumos responsables**

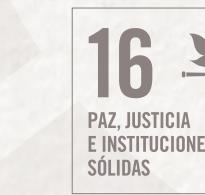
- Certificación como viñedo ecológico
- Uso eficiente de los recursos naturales
- Plastic Free
- Gestión de residuos: Prevención, reducción, reciclado y reutilización de desechos
- Identificación nuestro mapa de productores
- Elección de proveedores acorde a nuestros valores
- Estudio de la cadena de valor
- Adopción de prácticas sostenibles en la empresa


**Acción por el clima**

- Elaboración de Winemaker's Collection
- Obtención del sello del MITECO sobre la huella de carbono, con la categoría de 'reduzco, calculo y compenso'
- Investigación sobre los efectos del cambio climático en la producción de vino
- Obtenciones de certificaciones ambientales como: ISO 14001, SWfCP y IWCA


**Vida y ecosistemas terrestres**

- Plan de Ordenación Cinegética
- Ampliación de nuestro huerto orgánico
- Plan de gestión forestal de la finca


**Paz, justicia e instituciones sólidas**

- Código de conducta
- Política antisoborno
- Elaboración Informes de Sostenibilidad bajo índices GRI Standards
- Análisis de la materialidad


**Alianzas para cubrir objetivos**

- Participación con asociaciones y fundaciones
- Presencia en la comunidad local
- Fomento de alianzas público-privadas.

# Contenidos

## C1

> Qué hay detrás de Abadía Retuerta

**Cómo contribuimos a los ODS**

**04**

**Entrevista con el Director General**

**07**

- > 1.1 A QUÉ NOS DEDICAMOS 12
- > 1.2 CÓMO LO HACEMOS 19

## C2

> Compromiso con el Territorio

- > 2.1 RESPETAMOS NUESTRO ENTORNO NATURAL 26
- > 2.2 PROTEGEMOS LA BIODIVERSIDAD 28
- > 2.3 UTILIZAMOS LAS MATERIAS PRIMAS DE MANERA RESPONSABLE 29
- > 2.4 NUESTRA GESTIÓN DE RESIDUOS 31
- > 2.5 TRABAJAMOS POR LA CALIDAD DEL AIRE 33
- > 2.6 GESTIÓN DE LA ENERGÍA 35
- > 2.7 CUIDAMOS NUESTROS RECURSOS HÍDRICOS 36

## C3

> Compromiso Social

- > 3.1 CUIDAMOS DE NUESTRO EQUIPO 38
- > 3.2 GESTIONAMOS DE FORMA SOSTENIBLE NUESTRA CADENA DE VALOR 49
- > 3.3 COLABORAMOS CON LA MEJORA DE LA SOCIEDAD 51

## C4

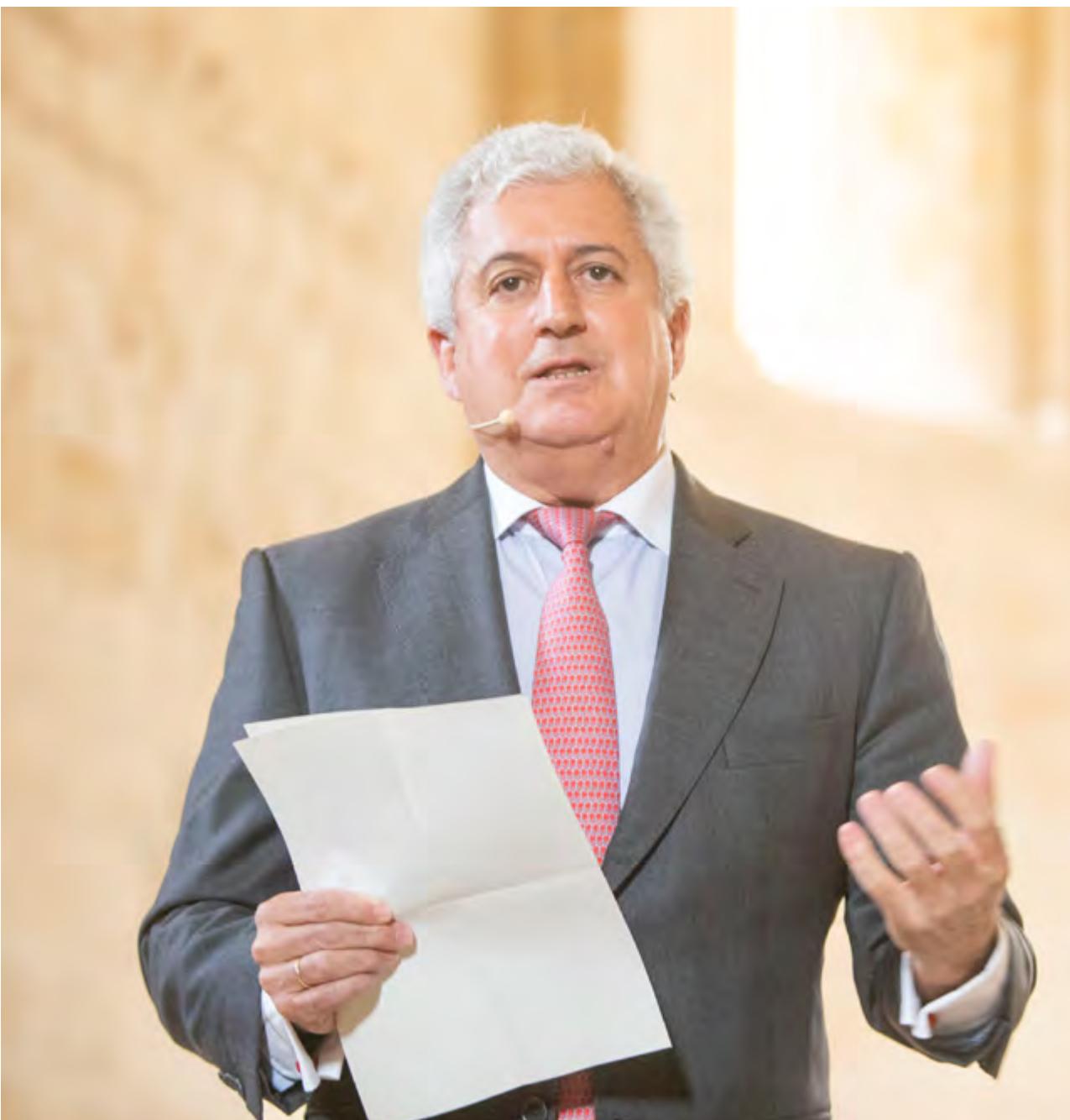
> Liderazgo Responsable

- > 4.1 CÓDIGO DE CONDUCTA 55
- > 4.2 POLÍTICA DE PROTECCIÓN DE DATOS 58
- > 4.3 EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES 59
- > 4.4 COMITÉ OPERATIVO DE SOSTENIBILIDAD 60
- > 4.5 COMITÉ DE IGUALDAD EFR 60
- > 4.6 ASOCIACIONES DE LA QUE FORMAMOS PARTE 61
- > 4.7 ANÁLISIS DE MATERIALIDAD 62

> Anexos

- > A.1 DESEMPEÑO ECONÓMICO 65
- > A.2 ACERCA DE ESTE INFORME 66
- > A.3 ÍNDICE GRI 67

# Entrevista con el director general



Enrique Valero  
Director general de Abadía Retuerta

## A grandes rasgos, ¿cómo definiría la estrategia de sostenibilidad de Abadía Retuerta?

La estrategia de sostenibilidad de Abadía Retuerta se centra en una gestión responsable y consciente del legado histórico, natural y cultural que posee. Nuestra filosofía se inspira en la sabiduría de los monjes premonstratenses que fundaron la abadía hace casi mil años, y nuestro cometido es devolver más al patrimonio de lo que tomamos.

Nuestro compromiso abarca la protección y promoción de la biodiversidad local, así como la conservación del patrimonio arquitectónico del hotel, que data de más de nueve siglos. Buscamos que nuestra actividad -desde la viticultura hasta la gastronomía, el bienestar y la hospitalidad- prospere sin comprometer la integridad de nuestro entorno natural e histórico.

Además, nuestra estrategia de sostenibilidad se extiende al bienestar de las personas, no solo de nuestro equipo, sino también de la comunidad local, con la intención de revitalizar y transformar la denominada "España vaciada" en un lugar de oportunidades y crecimiento sostenible. Porque, en definitiva, nuestra misión es fomentar un desarrollo inclusivo y sostenible que respete y potencie nuestro patrimonio en todas sus formas.

La estrategia de sostenibilidad de Abadía Retuerta se centra en una gestión responsable y consciente del legado histórico, natural.

### Integrar la Sostenibilidad también pasa por transformar los modelos de negocio ¿cómo se implementa en Abadía Retuerta?

La integración de la sostenibilidad requiere una transformación en los modelos de negocio. En Abadía Retuerta, abordamos este desafío con una perspectiva a largo plazo, siguiendo un plan estructurado que establece metas sin poner en riesgo la viabilidad del negocio. Nuestra estrategia se centra en una gestión cuidadosa de los recursos energéticos, hídricos y sociales para prevenir impactos adversos a mediano y largo plazo.

En el sector vitivinícola, hemos adoptado un modelo de terruño en la región del Duero, priorizando la calidad sobre la cantidad. En 2022, logramos nuestra propia Denominación de Origen Protegida, lo que nos permite centrarnos en la singularidad y la excelencia de nuestros vinos en lugar de simplemente incrementar el volumen de producción. Este enfoque requiere trabajar con variedades de uva adaptadas al cambio climático y llevar a cabo una renovación continua de nuestros viñedos, permitiendo así ofrecer una cantidad de vino que sea sostenible y rentable.

En cuanto al sector hotelero, transformamos un antiguo edificio en un establecimiento de hospitalidad que respeta la historia y la cultura del lugar. Aunque hubiera sido más rentable a corto plazo aumentar el número de habitaciones, optamos por un modelo más exclusivo y reducido, que proporciona una experiencia de cliente más única y respeta el patrimonio histórico. Este enfoque de lujo y excelencia se distingue de los modelos tradicionales que se centran en el volumen en lugar del valor.

Nuestro plan de sostenibilidad abarca de manera integral aspectos medioambientales, históricos y sociales. Aunque se trata de un enfoque poco convencional en la región, ha demostrado y sigue demostrando tener un impacto positivo tanto en el negocio como en su entorno.

### También colaboran con compañías afines para hacer realidad esta misión...

La integración de la sostenibilidad en Abadía Retuerta implica colaborar con compañías que comparten nuestra filosofía. Somos conscientes de que no estamos solos y que no podemos actuar de manera aislada. Por ello, valoramos el concepto de "ecosistemas" y creemos en la colaboración en lugar de ver a otras

empresas como competencia. Nuestra estrategia es crear redes de colaboración en las que el proyecto se sitúe en el centro y nos rodeemos de especialistas en áreas que no dominamos completamente.

Hay varios ecosistemas clave en los que trabajamos. El primero es el ecosistema de proveedores, con los que colaboramos para alinear sus prácticas con nuestros valores de sostenibilidad y responsabilidad, y nos esforzamos por asegurarnos de que comparten nuestros criterios. Esto incluye usar proveedores locales en el sentido más amplio: desde vajillas artesanales en nuestro restaurante hasta la producción de miel con apicultores locales y la recolección de piñones en nuestra finca.

Otro ecosistema importante es el de buscar inspiración fuera de nuestro propio negocio, aliándonos con otras compañías que ejemplifican la excelencia en sostenibilidad. Participamos en asociaciones como Grandes Pagos de España y el Círculo Fortuny, así como en la Fundación Seres, que se centra en el impacto social. También buscamos certificaciones avanzadas que promuevan una colaboración transversal en todo el equipo y nos mantengan a la vanguardia en el sector vitivinícola y más allá.

Finalmente, hemos extendido nuestra colaboración al mundo de la cultura y el arte, entendiendo que el pasado y el presente de Abadía Retuerta se enriquecen con una visión más abierta y avanzada. El arte no es solo decoración, sino una forma de incorporar perspectivas innovadoras que añaden valor a nuestra marca. Esta colaboración con artistas y otras entidades culturales nos ayuda a construir una visión más completa y dinámica para el futuro.

Todas ellas son alianzas que favorecen y tienen como objetivo impactar positivamente en nuestra comunidad.

Nuestro plan de sostenibilidad abarca de manera integral aspectos medioambientales, históricos y sociales. Aunque se trata de un enfoque poco convencional en la región, ha demostrado y sigue demostrando tener un impacto positivo tanto en el negocio como en su entorno.

**Muchas de las iniciativas de sostenibilidad que llevan a cabo en Abadía Retuerta han surgido del propio equipo. ¿Cómo han conseguido involucrarles tanto?**

La implicación de nuestros colaboradores ha sido esencial para desarrollar y ejecutar nuestras iniciativas de sostenibilidad. Hemos logrado que el equipo se involucre profundamente mediante un enfoque en tres áreas clave. En primer lugar, establecimos un plan estructurado que definió objetivos, acciones y necesidades de inversión, lo cual facilitó una mayor concienciación y alineación entre todos. En segundo lugar, integramos la sostenibilidad en el trabajo diario, asegurándonos de que no sea solo responsabilidad de un departamento o una única persona, sino una parte esencial del trabajo en equipo, promoviendo la transparencia y colaboración en toda la organización. Esto ha permitido que Abadía Retuerta se establezca como un destino de excelencia. Por último, fomentamos la participación continua mediante reuniones, encuentros inspiradores y sesiones con asesores, compartiendo información y experiencias de distintas empresas y países. Aunque aún estamos en proceso de medir el impacto preciso de estas iniciativas, estamos colaborando con una destacada escuela de negocios para evaluar cómo estas colaboraciones aportan valor a la empresa en términos de productos, servicios, motivación del equipo y relaciones con proveedores, clientes y accionistas.

Como parte de nuestras próximas iniciativas, estamos trabajando por evaluar cómo estos esfuerzos generan valor en nuestra compañía. Este proyecto nos ayudará a medir el impacto en nuestros productos, servicios, equipo, así como en nuestras relaciones con proveedores, clientes y accionistas.

**Han puesto en marcha un proyecto del Jardín de los Monjes ¿Qué han tenido en cuenta para definirlo y en qué consiste?**

El Jardín de los Monjes ejemplifica el ADN de Abadía Retuerta, ya que incorpora varios aspectos fundamentales de nuestra filosofía. En primer lugar, se basa en la recuperación de un jardín documentado desde 1887, donde se observan las áreas dedicadas a las plantas aromáticas y medicinales que los monjes que habitaban la Abadía cultivaban. Además, refleja nuestro compromiso con la biodiversidad; Abadía Retuerta no es solo un viñedo y un hotel, sino una finca donde cada elemento, desde las encinas y los pinos

hasta las aves y el agua, está interconectado. Recuperar este jardín es esencial para mantener la sostenibilidad y la coherencia del entorno. Es un trabajo que estamos llevando a cabo junto con el paisajista internacional Álvaro Sampedro.

El Jardín de los Monjes y el futuro bosque asociado contribuirán a crear sombra, frescura y a retener agua, lo que ayudará a mitigar los efectos del cambio climático en la zona. No se trata solo de hablar sobre el cambio climático, sino de actuar para mejorarlo, y estos espacios verdes juegan un papel crucial en ello.

Pero también, la experiencia del cliente es fundamental para nosotros. No podemos ver el hotel como una entidad aislada, sino que queremos que nuestros huéspedes exploren y disfruten del legado y la belleza del lugar. Nuestro objetivo es crear un entorno donde arte, cultura, artesanía y naturaleza se integren, generando un espacio dinámico y enriquecedor. Este aspecto será desarrollado más a fondo el próximo año.

**Nuestra misión es fomentar un desarrollo inclusivo y sostenible que respete y potencie nuestro patrimonio en todas sus formas**

**¿Qué rol debe desempeñar la alta dirección en la incorporación de la sostenibilidad?**

Aspiramos a convertirnos en un modelo de excelencia tanto a nivel nacional como internacional, y en ser una fuerza positiva de transformación en nuestro sector, ser un agente de cambio. Por ello, es esencial que la dirección esté convencida de que la empresa tiene una función social además de una económica. Este compromiso debe provenir desde el liderazgo y no puede ser simplemente creado, sino que debe surgir de la historia y del impacto real del lugar.

La alta dirección debe comprender la importancia histórica y el rol que en la sociedad desempeña la empresa, garantizando que el carácter del lugar se mantenga y se fortalezca a largo plazo, sin comprometer sus valores en el presente. Es responsabilidad de la dirección liderar esta visión y actuar como guardianes para que las acciones de corto plazo no comprometan el impacto positivo a largo plazo.

## Entrevista con el director general

Además, la dirección debe garantizar que estos principios no queden solo en palabras, sino que se traduzcan en acciones concretas. Esto incluye la formación del equipo, la inversión en prácticas sostenibles como el por ejemplo la regeneración del terreno con nuestro jardín y huerto, la renovación de viñedos, la plantación de nuevos árboles... Se trata no solo de planificar, sino de facilitar la implementación, lo cual requiere equipos comprometidos, apoyo externo, inversión y la capacidad de persuadir y motivar a todos los involucrados.

**¿Por dónde pasa el futuro de Abadía Retuerta? ¿Cuáles son sus principales retos y objetivos en materia de sostenibilidad en los próximos tres o cinco años?**

Nuestro plan de sostenibilidad abarca un horizonte a largo plazo, extendiéndose hasta 2030 e incluso 2040.

En cuanto a nuestros objetivos, estamos realizando importantes inversiones para reducir nuestro impacto energético. Para finales de 2024, concluiremos la instalación de una planta fotovoltaica que permitirá que el 45% de la energía que consumimos en la bodega y el hotel sea autogenerada. Además, estamos implementando sistemas para asegurar la reutilización completa del agua en el hotel, eliminando así la necesidad de extraer agua de pozos o del río Duero.

Estamos también comprometidos con la reducción general del consumo energético en un 15% a 20% mediante la adopción de nuevos sistemas y contadores, y optimización de planes de mantenimiento. En términos de biodiversidad, tenemos un ambicioso proyecto de reforestación, que desde ahora hasta 2026 cubrirá unas 90 hectáreas, de las cuales más de 60 serán plantaciones de nuevos árboles y vegetación. Este proyecto contribuirá a crear un ecosistema más saludable, con mejor retención de agua y reducción de temperatura. Además, estamos promoviendo la polinización a través de la introducción de insectos y mariposas. Nuestro objetivo es lograr una huella de carbono Net Zero para 2040, comprendiendo no solo nuestras operaciones, sino también la logística y el transporte de nuestros colaboradores. Y en el marco de nuestro plan a cinco años, estamos planeando la construcción de una balsa de agua para almacenar agua de lluvia y del río durante el invierno. Porque nuestro objetivo es gestionar nuestro negocio con una responsabilidad integral: energía, agua, sociedad y medioambiente, siempre hacia un futuro sostenible.



ABADIA RETUERTA

# C1

## Qué hay detrás de Abadía Retuerta



## 1.1

## A QUÉ NOS DEDICAMOS



Somos un destino experiencial de referencia en el sector turístico de alta gama y vinícola, que hemos alcanzado una presencia nacional e internacional sobre la base de un modelo de negocio sostenible que nos convierte en un referente más allá de nuestro propio sector.

Contamos con dos ramas de actividad: la dedicada al cultivo, explotación e instalaciones agropecuarias, en especial las destinadas a la vitivinicultura, así como la comercialización de sus productos y derivados a través de nuestra bodega, y la dedicada a la hostelería mediante la explotación de nuestro hotel LeDomaine.

### Nuestra bodega

La tradición vinícola que nos precede supuso los cimientos de nuestra bodega Abadía Retuerta. Desde que habitaban los monjes premostratenses en la Abadía, hace más de nueve siglos, la cultura de la vid tomó un papel predominante. Y fue en 1996, de la mano de Pascal Delbeck, prestigioso vigneron, cuando se creó nuestra bodega. Ahora, nuestro actual enólogo y director de bodega y viñedo, Ángel Anocíbar, es quien guía a unas manos expertas para crear uno de los vinos más únicos, singulares y que mejor reflejan la personalidad y singularidad del terruño. De las 180 hectáreas de viñedo que cuenta la finca (700ha) de Abadía Retuerta existen 54 pequeñas parcelas diferenciadas principalmente por la composición del suelo y sus variedades de uva.

### Producción uva ecológica 2023



Blanco

49.362 Kg.



Tinto

758.056 Kg.





### Nuestro hotel

Nuestro hotel LeDomaine alberga una de las estructuras románicas más importantes de la región, la Abadía de Santa María Retuerta.

Fundada en 1146 por la Orden Premostratense de Francia y declarada Monumento Histórico Artístico en 1931, convirtiéndose en Bien de Interés Cultural (BIC), esta Abadía da fondo y forma a lo que hoy es nuestro hotel que consta de 27 habitaciones y 3 suites y espacios dedicados al bienestar, la gastronomía, el vino y el arte.

La propia restauración de la Abadía es todo un ejemplo de sostenibilidad. Su finalidad fue proteger y conservar el patrimonio histórico y realizar una minuciosa adaptación, y siempre fiel a su arquitectura original, de los espacios para el hotel. Así fue como el arquitecto italiano Marco Serra le devolvió todo su esplendor, pero manteniendo su carácter, su esencia: "rehabilitamos este antiguo edificio para entablar un diálogo arquitectónico de 1.000 años" señala Serra.

Un proceso de intervención que contó también con el apoyo del Dr. Alfonso Basterra, arquitecto y Catedrático de la Universidad de Valladolid, y del maestro cantero y experto en restauración monumental en piedra, Rodrigo de la Torre.

De otro lado, el cuidado de uno mismo se escribe desde nuestro Santuario Wellness & Spa. Está ubicado en la antigua zona de caballerizas y excavado bajo tierra, pero con diversas entradas que garantizan un 80% de luz natural. Cuenta con un estilo arquitectónico muy particular, sin romper con la estética del lugar, con exclusivos diseños del artista de origen japonés George Nakashima y el artista suizo Hans Josephsohn. A esto hay que sumarle la magnitud de su espacio: más de 1000m<sup>2</sup> donde es posible sentirse único, evadirse del día a día y disfrutar de una amplia carta de tratamientos que no se encuentran en ningún otro lugar. El programa de bienestar de nuestro Santuario toma como base un enfoque holístico que incluye, entre otras, terapias de meditación, de yoga y sanación de sonidos mediante una experiencia con cuencos tibetanos.



Nuestros restaurantes también reflejan la historia, el recetario tradicional, la cultura del vino y el producto de la tierra. Cada espacio gastronómico rinde homenaje a nuestras raíces, al entorno natural y a la comunidad local, ofreciendo experiencias únicas.



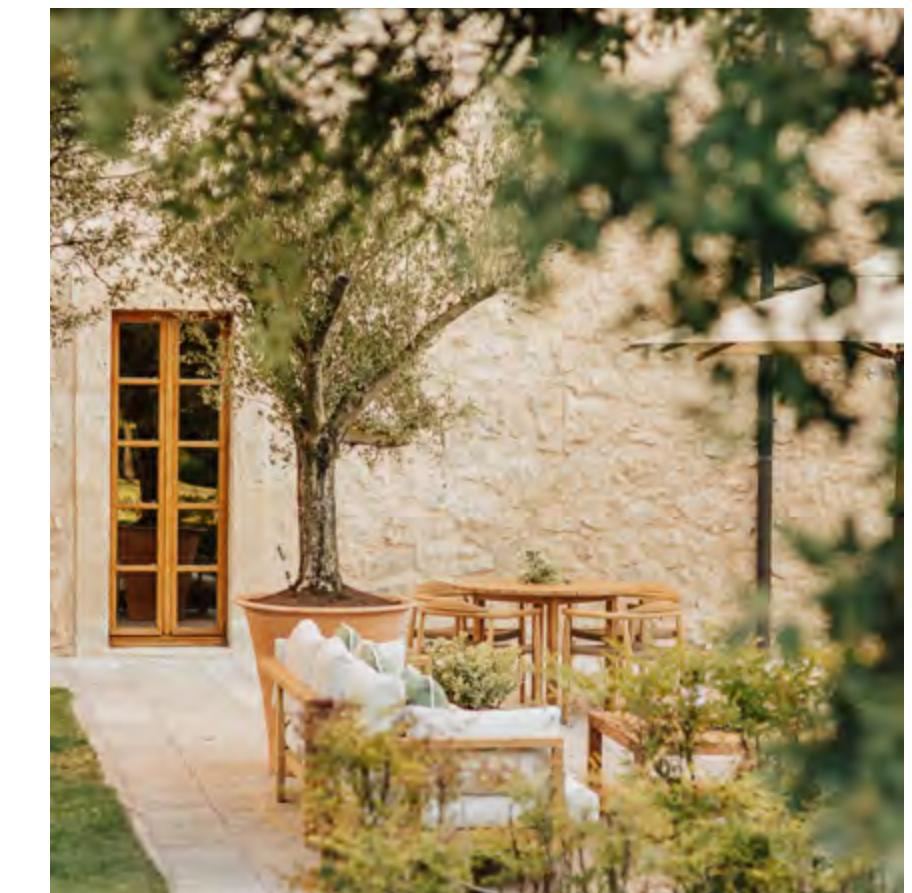
#### Vinoteca

Un restaurante de ambiente cálido y relajado que ofrece una visión creativa de la tradición culinaria española. Se encuentra situada sobre la Cueva de los Monjes, que en su momento fue la cilla o almacén y que hoy alberga nuestra colección enológica privada, así como otras etiquetas de bodegas amigas.



#### Jardín del Claustro

Un espacio impregnado de historia y habilitado para los meses estivales que cuenta con una carta basada en el producto de temporada y de nuestra propia huerta.



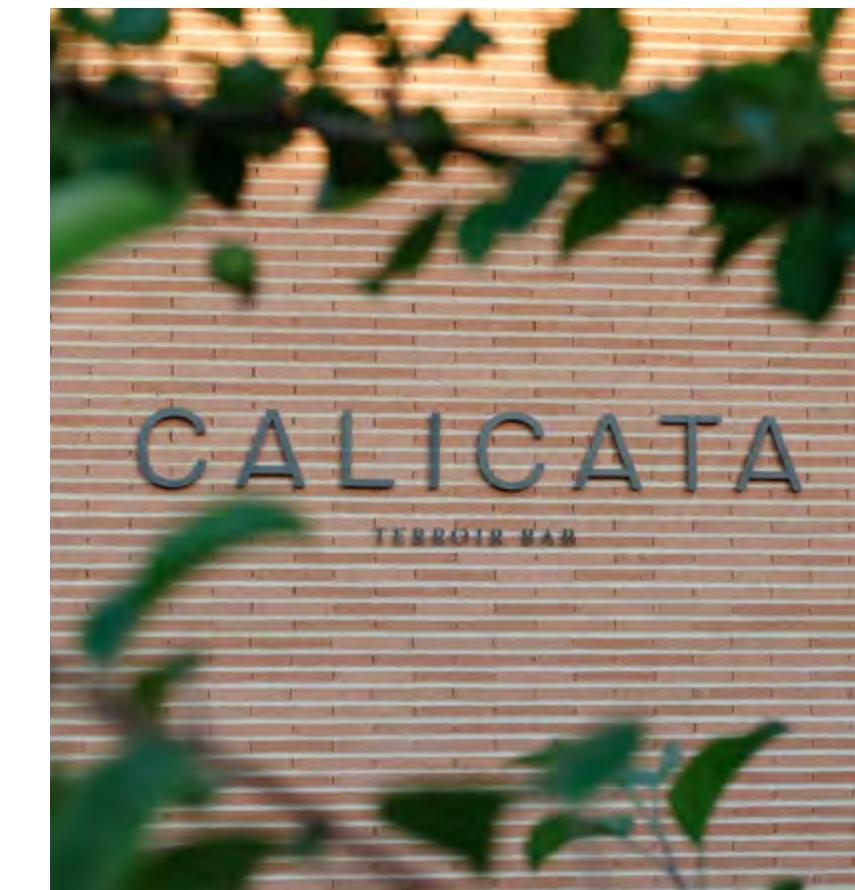
#### Pool Bar

Un espacio que crea una atmósfera natural y de máximo confort, que ofrece la posibilidad de degustar un ligero, pero sofisticado picoteo con vistas a los viñedos.



### Refectorio

Un espacio único que simboliza su uso originario: el lugar donde los monjes premostratenses del siglo XII se reunían para comer. Ofrece una propuesta gastronómica ligada cien por cien al territorio. Desde 2014 cuenta con una estrella Michelin, la cual ha revalidado este 2023, al igual que la estrella verde Michelin, que obtuvo en 2020 por primera vez por su compromiso con la sostenibilidad y la aplicación de prácticas responsables con el medioambiente. También cuenta con dos soles Repsol.

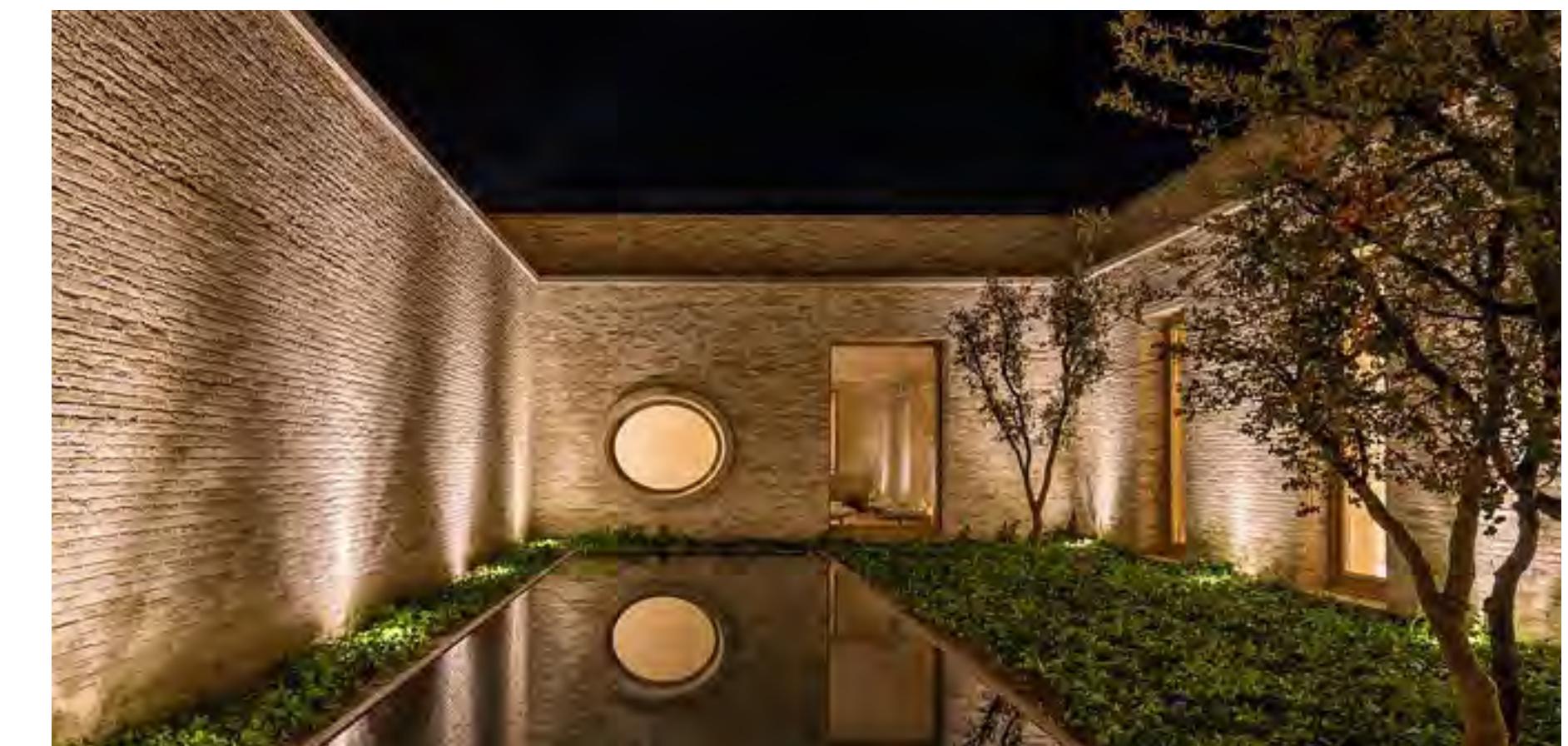


### Calicata Terroir Bar

Una terraza al aire libre en nuestra bodega, rodeada de viñedos, donde la carta celebra la riqueza del territorio, invitando a nuestros huéspedes a descubrir los sabores únicos de nuestra región.

### Jardín de Hospedería

La Terraza de la Hospedería ofrece una propuesta gastronómica basada en el producto de proximidad, de temporada y de la propia Huerta de los Monjes de Abadía Retuerta. Está diseñada como extensión de nuestro jardín de hospedería, minimalista y sostenible, un espacio verde que se rinde a las inigualables vistas de la Abadía Santa María de Retuerta.





C1

Qué hay detrás de Abadía Retuerta

## Historia y Tradición



## 9 siglos de historia

Nuestros vinos se conocen a lo largo de todo el mundo, teniendo presencia en 35 países de Europa, América y Asia. Aunque su comercialización en España supone el volumen mayor de ventas, siendo éste de un 76,3%.

El principal destino internacional para nuestros vinos es Suiza.



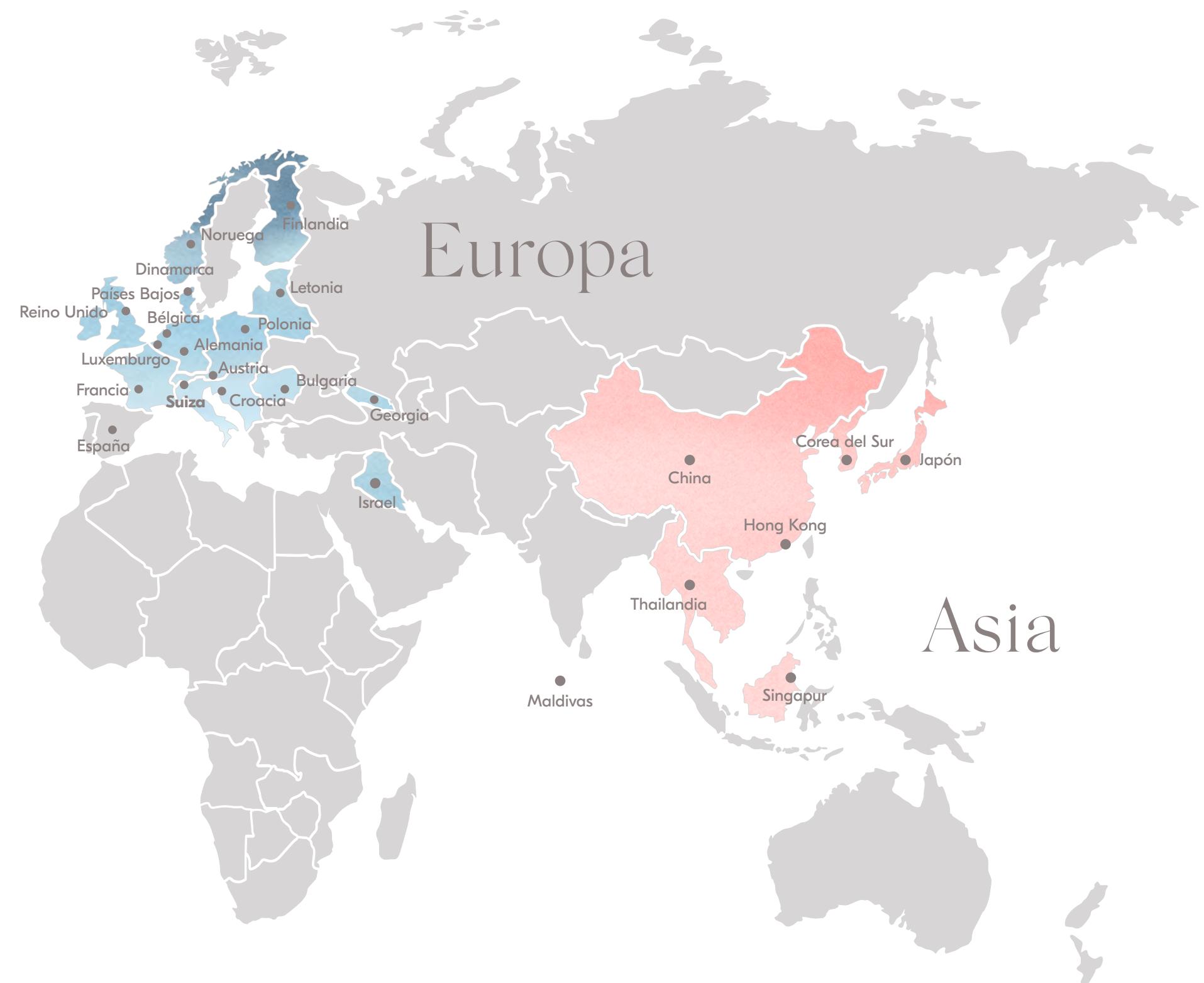
Mercado Internacional. N° de países

35



Comercialización en España

76,3%



1.2

CÓMO LO HACEMOS



En Abadía Retuerta trabajamos para desarrollar nuestra actividad de una forma sostenible, pero además bajo el paraguas de nuestra misión, visión y valores.



### Misión

Somos guardianes de la historia  
y de un lugar de encuentro entre la tierra y la vida.  
Historia, lujo experiencial, saber hacer y espacio natural.

### Visión

Ser referente “top 10” de los vinos de calidad  
de España nacional e internacional y del lujo experiencial.  
Un propósito común.

### Valores

Atemporalidad, sensibilidad, generosidad y honestidad.  
Lujo y excelencia caminan de la mano



### Lujo y excelencia caminan de la mano

Múltiples galardones avalan nuestros vinos y nuestro concepto de destino experiencial. Destaca el reconocimiento de nuestro Abadía Retuerta Selección Especial 2001, que consiguió el Premio al Mejor Vino Tinto del Mundo —Red Wine Trophy— otorgado por la International Wine Challenge de Londres en 2005 (Wine Magazine - UK). Además, fuimos la primera bodega española que ha logrado incluir durante tres años consecutivos en la prestigiosa lista 'Los 100 Mejores Vinos del Mundo' de la revista Wine Spectator nuestro vino Abadía Retuerta Selección Especial. En concreto, nuestra añada 2012 ocupó el puesto número 12 en la clasificación.

Asimismo, estamos representados en el sector del lujo a través de la organización Leading Hotels of the World, un consorcio hotelero formado por más de 400 hoteles y resorts de lujo de 80 países distintos. Esta organización promueve una oferta máxima de calidad y excelencia, junto con un compromiso con el respeto al medioambiente y el desarrollo social mediante proyectos de sostenibilidad.





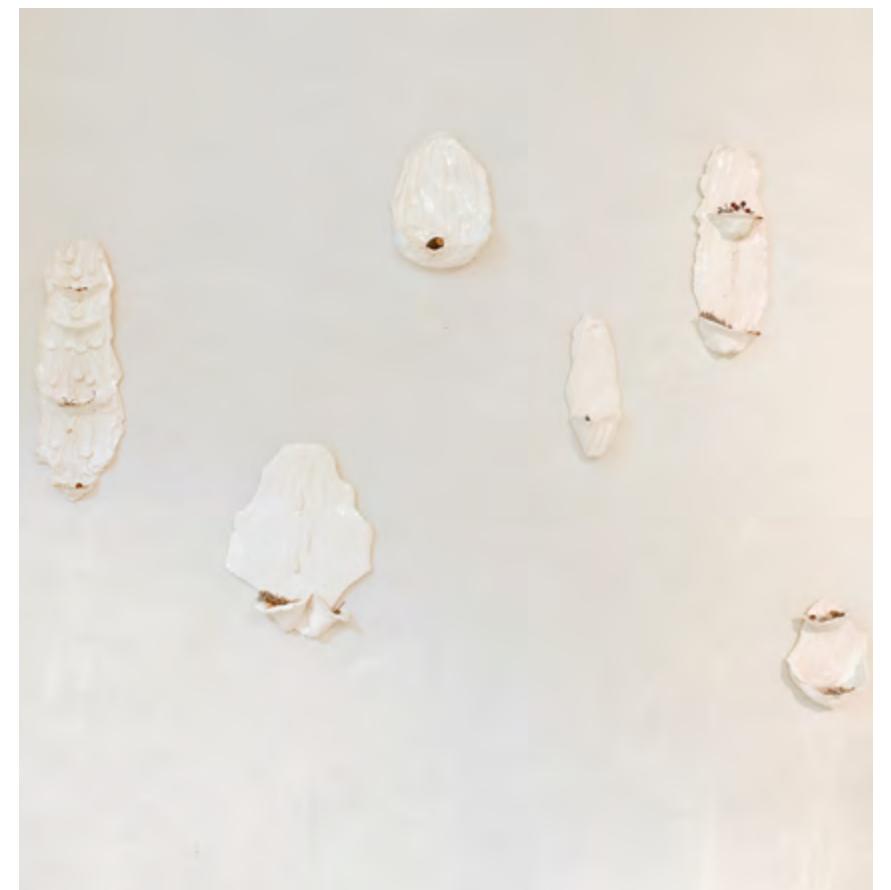
### Apuesta por el arte como elemento diferenciador

Lo que fuera entonces la Abadía de Santa María de Retuerta es hoy algo más que un hotel y una bodega. Es un proyecto que, con enorme responsabilidad y generosidad, conserva y amplía un legado de más de nueve siglos. En este compromiso por compartir con las generaciones presentes y preservar una herencia para las futuras, apostamos por continuar añadiendo capas de valor a nuestra historia con la creatividad propia del siglo XXI. Esto lo hacemos en la gastronomía, en la viticultura y ahora también en el arte. Desde hace más de cuatro años, y siguiendo los valores de sostenibilidad y excelencia, pusimos en marcha un proyecto de arte que tiene como finalidad poner en valor las colecciones existentes y ampliarlas.

A día de hoy contamos con un museo al aire libre del escultor alemán Ulrich Rückriem y una colección privada de arte con más de 170 piezas que van desde el siglo XII hasta el siglo XXI; Palma el Joven, Guardi, Panini, Joan Miró o Rückriem se convierten en los protagonistas de cada uno de nuestros rincones junto con tapices franceses, bargueños españoles, pintura, escultura, relieves, alfombras o mobiliario histórico.

Desde 2021 estamos ampliando activamente nuestra colección de obras de arte con creaciones contemporáneas que tienen que ver con el lugar y con nuestros valores. Lo hacemos a través de nuestro programa de artistas en residencia, Territorio. Un programa que tiene como finalidad favorecer el acceso a la cultura y la creación de proyectos artísticos de calidad. Cada año invitamos a un artista del panorama nacional e internacional a vivir y a trabajar en nuestro destino y que, tras su estancia, la obra que crean, nos la donan. Los primeros artistas invitados fueron Abderrahim Yamou (Casablanca, 1959) y el dúo artístico Los Bravú, que lo forman Dea Gómez (Salamanca, 1989) y Diego Omil (Pontevedra, 1988). En 2023 la artista en residencia fue Leonor Serrano Rivas (Málaga, 1986).

Pero también nuestra colección existente la ampliamos mediante nuestro programa de adquisición de obras en ARCOmadrid, así como de colaboraciones con museos y colecciones que se materializan en préstamos de obra. Entre las últimas incorporaciones se encuentran dos piezas únicas de acero realizadas por el escultor vasco, Eduardo Chillida. Su obra 'Rumor de Límites V (1959)' puede contemplarse bajo uno de los ábsides de la Abadía. A estas se suman también algunas de las recientes obras de artistas más novedosos como Miguel Marina y su obra 'Montecarlo (2018)', la de la artista Marina González Guerreiro, 'Benditeras (2020-2021)', así como Emanuela Soria y su obra 'Running Water (2021)'.



## Certificaciones y reconocimientos

En este 2023 hemos vuelto a recibir puntuaciones sobre nuestros vinos de la mano de críticos nacionales e internacionales expertos, quienes se encargan anualmente de reflejar la diferencia que marcan las diferentes bodegas en la elaboración de sus productos.

Estas puntuaciones se traducen además en la valoración de los elevados estándares de calidad y de las técnicas cuidadas y preservadas a lo largo de los años.



### Puntuaciones 2023

Referencias	Añada	Enero 2023	Junio 2023	Julio 2023	Julio 2023
		Robert Parker TWA	Decanter World Wine Awards	James Suckling	Peñin
<b>Petit Verdot</b>	2018	93+	-	-	-
	2019	93	-	-	94
<b>Pago Garduña</b>	2018	94	-	-	-
	2019	92	-	-	93
<b>Pago Valdebellón</b>	2018	94+	-	-	-
	2019	93	-	-	94
<b>Pago Negralada</b>	2017	-	88	92	-
	2018	94+	-	94	94
	2019	93	-	-	-
<b>Selección Especial</b>	2019	93	-	93	-
	2020	93	-	92	94
<b>Cuvée Palomar</b>	2019	92	-	92	95
	2020	-	-	-	95
<b>LeDomaine</b>	2019	93	-	-	-
	2020	93	-	93	-



### Galardones 2023

Nuestra cuidada oferta experiencial también ha sido valorada durante este año, y se ha visto reflejada en la consecución de estos siete galardones:



Renovación estrella Michelin  
y estrella verde para Refectorio



Mejor Estrategia en Sostenibilidad  
Medioambiental,  
premios Castilla y León Económica



Mejor Responsabilidad Social  
en una industria.  
VI Premios de la Industria de Valladolid



Best Vineyards of the World



Mejor proyecto de Sostenibilidad  
en los Premios Verema



Mejor bodega y carta de vinos  
en los premios Hotel&Mantel  
de Condé Nast Traveler



Premio Servir del Rotary Club



C1

Qué hay detrás de Abadía Retuerta



En Abadía Retuerta continuamos trabajando internamente por afianzar nuestro modelo de negocio sostenible. El reconocimiento de estas organizaciones a nuestra labor realizada durante 2023 es un impulso para seguir avanzando en la misma línea.



#### Certificaciones Sociales



#### EMPRESA FAMILIARMENTE RESPONSABLE

Certificación otorgada que evalúa las mejoras en las condiciones laborales y las medidas de conciliación.



#### DISTINTIVO OPTIMA

Sello otorgado por la Junta de Castilla y León en base al desempeño de las empresas en materia de igualdad entre hombres y mujeres.



#### ISO 9001

Norma internacional sobre sistemas de gestión de calidad.



#### Certificaciones Ambientales



#### GREEN GLOBE

Certificación ambiental específica para el sector del turismo.



#### SELLO CALCULO, COMPENSO Y REDUZCO

Sello otorgado por el Ministerio de Transición Ecológica a las empresas que calculan su huella de carbono y cuentan con un plan de compensación y reducción de emisiones.



#### ISO 14001

Norma internacional sobre sistemas de gestión ambiental.



#### Certificaciones Sociales y Ambientales



#### INTERNATIONAL WINERIES FOR CLIMATE ACTION (IWCA)

Grupo de trabajo colaborativo que reúne a bodegas comprometidas con el medio ambiente y decididas a adoptar un enfoque científico para reducir las emisiones de carbono en el sector vinícola.



#### SUSTAINABLE WINERIES FOR CLIMATE PROTECTION (SWFCP)

Certificación internacional específica para el sector del vino que evalúa la gestión social y ambiental en materia de sostenibilidad.

## Nuestros embajadores son nuestros huéspedes

Dar a conocer nuestra propuesta de valor a nuestros huéspedes y mantener una relación fluida con los mismos es esencial para nosotros, es parte de nuestra filosofía.

Por ello, contamos con diferentes canales que facilitan la comunicación con nuestros huéspedes y que nos permiten recibir sus demandas y ofrecerles una información concisa y más inmediata. Lo hacemos a través de nuestras Redes Sociales (LinkedIn, Instagram, Facebook, Twitter y Youtube), nuestra página web, así como cualquiera de las plataformas digitales en las que tenemos presencia y en nuestro propio hotel y bodega.

También ponemos a disposición de nuestros huéspedes, una vez han finalizado su experiencia con nosotros, una encuesta sobre nuestro servicio con el fin de conocer cómo ha sido su estancia con nosotros y detectar aquellas áreas de mejoras. Además, contamos con un manual de procedimientos de comunicación en el que recogemos el portavoz de cada área que debe dar respuesta al huésped siempre y cuando el mismo requiera una información más concreta.

De este modo, nos aseguramos de ofrecer siempre una respuesta personalizada y adaptada a las necesidades de cada uno de nuestros huéspedes.

Cabe señalar que durante 2023 no hemos recibido ninguna reclamación formal ante incumplimientos en materia de seguridad y salud ni tampoco relacionadas con la comunicación y etiquetado de nuestros productos.

## Investigación como base de mejora

En este último iniciamos un nuevo estudio de investigación en nuestro laboratorio con el fin de para valorar la incidencia del oxígeno disuelto en los vinos, las barricas y las botellas.

Para ello, adquirimos el medidor NomaSense O2 P300, el cual permite recoger muestras para llevar a cabo análisis mensuales sobre la barrica en la que se hace seguimiento. En mayo realizamos la primera recogida de muestra y desde entonces repetimos el proceso mensualmente para conocer su evolución.

Este proyecto tendrá una vigencia de al menos tres años para poder obtener así información fiable que nos permita implantar modificaciones relacionadas con la posición de las barricas, y que puedan afectar positivamente a la calidad de nuestros vinos.





ABADIA RETUERTA

C2

## Compromiso con el territorio

6  
AGUA LIMPIA Y  
SANEAMIENTO

7  
ENERGÍA ASEQUIBLE  
Y NO CONTAMINANTE

9  
INDUSTRIA,  
INNOVACIÓN E  
INFRAESTRUCTURA

11  
CIUDADES  
Y COMUNIDADES  
SOSTENIBLES

12  
PRODUCCIÓN  
Y CONSUMO  
RESPONSABLES

13  
ACCIÓN POR  
EL CLIMA

15  
VIDA DE  
ECOSISTEMAS  
TERRESTRES



C2

Compromiso con el territorio

2.1

### RESPETAMOS NUESTRO ENTORNO NATURAL



Nuestro modelo de negocio se fundamenta en el desarrollo sostenible y el cuidado respetuoso de nuestro entorno natural. Para respaldar este compromiso, contamos con las siguientes certificaciones ambientales que hemos renovado este último año:

---

ISO 14001 de sistemas de gestión ambiental

---

Certificación Green Globe, que reconoce nuestra propuesta como destino turístico sostenible y de experiencias.

---

Sello Calculo, Compenso y Reduzco del Ministerio para la Transición Ecológica y Reto Demográfico

---

Certificación International Wineries for Climate Action (IWCA) para la descarbonización del sector vinícola.

---

Certificación Sustainable Wineries for Climate Protection (SWfCP), que desde 2023 también considera aspectos económicos, sociales y de gobernanza y reflejando así nuestro compromiso con la sostenibilidad en su más amplio significado de la palabra.

Entendemos la importancia de adaptarnos al cambio climático, por lo que una de nuestras principales prioridades es llevar a cabo proyectos e iniciativas que contribuyan a mitigar sus efectos a través de la investigación y el desarrollo



C2

Compromiso con el territorio



### Nuestros Winemakers' Collection

En Abadía Retuerta, mantenemos varias líneas de investigación abiertas, enfocadas en adaptarnos al cambio climático y en comprender mejor nuestro terroir. Nos centramos en tres áreas principales: la adaptación de distintas variedades de uva a nuestro terreno, la producción de vinos en viñedos plantados en suelos diversos, y la implementación de métodos de vinificación modernos y poco comunes en nuestra región.

A raíz de estas investigaciones, nuestro equipo de campo y producción ha adoptado técnicas sostenibles e innovadoras que nos han permitido desarrollar una colección limitada de vinos experimentales de las siguientes variedades:



**Merlot**

**Garnacha**

**Touriga Nacional**

**Godello**

**Syrah**

**Pinot Noir**

**Albillo**

**Gewürztraminer**





C2

Compromiso con el territorio

2.2

## PROTEGEMOS LA BIODIVERSIDAD



**Nuestra finca está ubicada en un paraje natural excepcional, contamos con un total de 700 hectáreas, de las cuales casi 300 son monte y bosque repoblado con variedades autóctonas. Dentro de esta finca, dos áreas han sido designadas como Lugares de Interés Comunitario (El Carrascal y la Ribera del río Duero), formando parte del proyecto europeo Red Natura 2000.**

**Nuestra privilegiada ubicación nos inspira a mantener, cuidar y aprovechar la extraordinaria riqueza natural y medioambiental que nos rodea. Los pinares, encinares, la ribera, humedales y viñedos que conforman nuestro entorno albergan una gran diversidad de flora y fauna, lo que resalta la importancia de la conservación del medioambiente para nosotros.**

**Por ello, hemos establecido un fuerte compromiso con la protección y conservación de nuestro ecosistema. Colaboramos estrechamente con el Programa Europeo Red Natura 2000, un marco que nos guía para promover la preservación y resiliencia de nuestro entorno natural. A través de acciones constantes, nos dedicamos a proteger la biodiversidad y la vida silvestre que nos rodea.**

### Plan de Ordenación Cinegética

En Abadía Retuerta, hemos establecido un Plan de Ordenación Cinegética enfocado en el cuidado de la biodiversidad y el ecosistema que nos rodea. Este plan identifica siete especies clave en nuestro hábitat: la perdiz, la paloma torcaz, la liebre, el conejo, el zorro, el jabalí y el corzo. Nuestra meta es equilibrar el aprovechamiento sostenible de la fauna con la preservación de la biodiversidad.

Para reforzar nuestro plan, hemos implementado varias iniciativas adicionales:

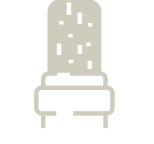
- Implementación de cultivos no agrícolas como fuente de alimentación de alta calidad.
- Instalación de comederos y bebederos artificiales.
- Colocación de bloques de sal para la fauna.
- Construcción de bañas para jabalíes y madrigueras para conejos.
- Plantación de arbustos que proporcionan refugio y lugares para la nidificación.
- Mejoras en la señalización y en la vigilancia del terreno.

La excelente gestión del monte y de sus productos (madera, piñones, plantas aromáticas...), de acuerdo a los principios de la Gestión Forestal Sostenible, nos ha permitido obtener el certificado PEFC, un reconocimiento de nuestra gestión forestal responsable y del compromiso con la conservación de los recursos naturales.

Además, desde 1996, hemos realizado plantaciones, limpieza de pinares y creación de cortafuegos. Desde entonces, hemos plantado unos 65.000 pinos. El plan, iniciado en 2007, tiene como objetivos la persistencia, estabilidad y mejora de la masa forestal, el rendimiento sostenido de las producciones del monte y el afianzamiento de la biodiversidad.



En Abadía Retuerta, nos comprometemos a utilizar materias primas de alta calidad y sostenibles en nuestros procesos de producción. A continuación, presentamos una tabla con el consumo de las principales materias primas durante el último año:

	<b>Botellas de vidrio</b>
	<b>3.321.105,34 Kg.</b>
	<b>Corcho</b>
	<b>1.765,32 Kg.</b>
	<b>Cajas de cartón</b>
	<b>40.746,77 Kg.</b>

**2.3****UTILIZAMOS LAS MATERIAS PRIMAS DE MANERA RESPONSABLE**

Nuestras botellas de vidrio están fabricadas con más del 60% de material reciclado y el corcho es 100% natural, garantizando no solo la calidad y preservación del vino sino el respeto al medioambiente. Además, las cajas de cartón que utilizamos cuentan con la certificación PEFC (Programme for the Endorsement of Forest Certification). Esta certificación asegura que el cartón proviene de bosques gestionados de manera sostenible, promoviendo la protección de los ecosistemas forestales y el bienestar de las comunidades locales.

En 2019, recuperamos el Huerto de los Monjes, ubicado en el sitio originario que le otorgaron los monjes que habitaban nuestra Abadía. El tamaño original era de una superficie aproximada de 600 m<sup>2</sup> y poco a poco lo hemos ido haciendo crecer hasta llegar a los 2.400 m<sup>2</sup> actuales.





C2

Compromiso con el territorio



Adoptamos la agricultura regenerativa, una metodología que refleja nuestro compromiso con el cuidado del medio ambiente a través de prácticas cuidadosamente seleccionadas. Estas prácticas buscan no solo honrar y revitalizar la tierra, sino también preservar la diversidad biológica y fomentar un manejo del agua más sostenible. En esencia, este enfoque implica minimizar el laboreo para preservar la integridad del suelo, enriquecerlo con enmiendas orgánicas, utilizar abonos verdes para nutrirlo de forma natural, y aplicar acolchado con materiales orgánicos procedentes de nuestra propia finca. También incluye técnicas para optimizar el uso del agua mediante sistemas de riego por exudación, rotar los cultivos para mantener el suelo sano y utilizar períodos de barbecho para permitir su recuperación.

Gracias a la adopción de estas técnicas regenerativas, nuestro huerto no solo ha prosperado, sino que también se ha convertido en la principal fuente de alimentos frescos, nutritivos y ecológicamente responsables para nuestros restaurantes. En el año 2023 hemos cosechado las siguientes cantidades:



Tomate	1.140 kg
Kale	416 kg
Acelga	308 kg
Pimiento	437 kg
Fresa	42 kg
Berenjena	125 uds
Capuchina	742 uds
Calabacín	1.172 uds
Calabacín gigante	662 uds
Remolacha	271 manadas
Cebolla y cebolleta	492 manadas

Nuestro objetivo en 2024 es duplicar la superficie del huerto y trabajar un proyecto de recuperación de variedades de legumbres de la extinción, así como continuar con la práctica de poner en barbecho todas las parcelas que ya lleven más de cuatro años en funcionamiento, y continuar con la plantación de árboles frutales que nos proveerán de una mayor variedad de materias primas.

**2.4**

## NUESTRA GESTIÓN DE RESIDUOS

**Proyecto “Plastic Free”**

En Abadía Retuerta, hemos adoptado la iniciativa “Plastic Free” como una filosofía de trabajo integral, comprometida con eliminar el uso de productos de plástico de un solo uso en todas las áreas de nuestra organización. El proyecto “Plastic Free 2019-2022” se implantó durante esos años y, gracias a su éxito, las medidas se han convertido en prácticas permanentes en nuestra operativa diaria.

Hasta la fecha, hemos logrado los siguientes avances:



**Sustitución de botellas de plástico por botellas de cristal.**

**Introducción de bolsas corporativas de tela.**

**Eliminación de 2.500 botellas de litro y medio de agua anuales, reemplazadas por 20 bidones de 20 litros.**

**Sustitución de amenities de plástico en las habitaciones por materiales sostenibles.**

Estas acciones reflejan nuestro compromiso con la sostenibilidad y la reducción del impacto ambiental, asegurando un futuro más limpio y responsable para todos.

Hemos implementado un sistema de gestión de residuos que nos permite convertir los residuos generados de nuestra actividad en recursos disponibles para un nuevo uso mediante la reutilización o el reciclaje, avanzando así en un modelo de economía circular.

En este sentido, llevamos a cabo una contabilización de nuestros residuos, los segregamos distribuidos en distintos puntos limpios habilitados y procedemos a su correcta retirada de la mano de gestores autorizados. Pero también contribuimos a la reducción de nuestros residuos a través de la concienciación y formación entre nuestros colaboradores.

Cabe señalar también que colaboramos con Ecovidrio reciclando todas nuestras botellas para ser correctamente higienizadas y reutilizadas. De este modo, evitamos generar nuevos residuos en la siguiente producción.

**2.4**

## NUESTRA GESTIÓN DE RESIDUOS

**Residuos Bodega**

Tipo de residuo	2022	2023
Envase de vidrio no retornables	398.084	457.797
Kg. recogidos	241.019,14	277.172
Tapones y cierres de envases no retornables	794.652	913.850
Kg. recogidos	3.297,80	3.792
Embalajes no retornables	65.140	74.911
Kg. recogidos	29.276,16	33.667
Etiquetas y elementos auxiliares de envases no retornables	794.652	913.849
Kg. recogidos	794,65	794

Residuos Hotel				
Descripción	Código	Destino	2022	2023
<b>Residuos peligrosos</b>				
Tóner	080317	RI3	2	1
Pilas usadas con mercurio	16603	RI3	3,5	4
Aceite comestible usado <sup>1</sup>	200125	RI3	1.720 (litros)	1.978
Aerosoles	160504	RI3	4	1
Envases plástico contaminados	150110	RI3	503	341
Batería de plomo	160601	RI3	0	0
<b>Residuos no peligrosos</b>				
Plásticos	200139	Vertedero	445	444
Vidrio	200102	Reciclaje	5.220	6.003
Papel y cartón	200101	Reciclaje	3.88	3.800
Lodos	190805	Aplicación	63.000	72.450

<sup>1</sup> Densidad aceite = 920 kg/m<sup>3</sup>; 3.000 L en 2017.

Residuos Bodega 2023				
Descripción	Código	Destino	2022	2023
<b>Residuos peligrosos</b>				
Sprays y aerosoles	160504	RI32	6	16
Baterías de plomo	160601	RI3	99	75
Envases plástico contaminados	150110	RI3	658	26
Tubos fluorescentes	200121	RI3	10	75
Material contaminado	150202	RI3	0	160
Envases metálicos contaminado	150110	RI3	10	38
Anticongelante usado	160114	RI3	1	1
Filtros de aceite usados	160107	RI3	16	15
Absorbentes contaminados	150202	RI3	208	150
Pilas Ni-Cd	160602	RI3	0	5
Aceite usado no clorado	130205	RI3	500	800
Residuos de lavado, limpieza y reducción mecánica de II2 materias primas	20701	R3	6.000	6.500
RAEEs (pequeños aparatos con componentes peligrosos y pilas incorporadas)	200135-51	RI2	1.190	189
Neumáticos fuera de uso	160103	RI2	19	20
Filtros de aire	200101	RI2	122	-
Papel, lijas y similares	150101	N/A	1	1
<b>Residuos no peligrosos</b>				
Papel y cartón	200101	Reciclaje	9.920	2.440
Plásticos	200139	Vertedero	2.934	792
Otros	-	Reciclaje	-	-
Chatarra	200140	Reutilización / Reciclaje	335	139
Vidrio	200102	Reciclaje	237	272
Madera	200138	Reutilización	657	112
Lodos	020305	Aplicación agrícola	-	-
Lías	-	Destilación	5.100	5.500
Orujos	-	Destilación	76.920	88.458

RI3: Operaciones intermedias con destino final a valorización.



**C2**  
Compromiso con el territorio

En cuanto al consumo de papel, en 2023 hemos producido 105.073 impresiones, lo que supone un 17% menos que el año anterior. Y actualmente estamos trabajando en la implementación de una política de paper free en todas nuestras reuniones corporativas para nuestro impacto ambiental.



**104.148**

2021

**123.843**

2022

**105.073**

2023

En Abadía Retuerta, nos esforzamos continuamente por reducir las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI). Reconocemos la importancia de calcular nuestra huella de carbono como base fundamental para identificar oportunidades de mejora y desarrollar estrategias efectivas. Desde 2017, realizamos este cálculo, lo que nos permite evaluar detalladamente el impacto ambiental de nuestras actividades.

En 2023 hemos calculado nuestra huella en tres niveles: organización, bodega y hotel. Los siguientes datos muestran la evolución de las emisiones en los últimos tres años:

**2.5**  
TRABAJAMOS  
POR LA CALIDAD DEL AIRE



**Huella de carbono de la organización**

Concepto	tCO <sub>2</sub> e		
	2021	2022	2023
<b>Alcance 1</b>	287,95	484,92	<b>482,32</b>
Combustión fija	77,97	254,20	221,78
Combustión móvil	116,73	126,96	129,05
Emisiones fugitivas	0	3,85	2,89
Emisiones de proceso	93,25	99,92	128,61
<b>Alcance 2</b>	492,88	0	<b>0</b>
<b>Total</b>	<b>780,83</b>	<b>484,92</b>	<b>482,32</b>

**Huella de carbono de la bodega**

Concepto	tCO <sub>2</sub> e		
	2021	2022	2023
<b>Alcance 1</b>	243,61	309,77	<b>337,28</b>
Combustión fija	40,40	93,49	80,40
Combustión móvil	116,73	126,96	129,05
Emisiones fugitivas	0	3,85	2,89
Emisiones de proceso	86,48	85,47	124,95
<b>Alcance 2</b>	142,02	0	<b>0</b>
<b>Total</b>	<b>385,63</b>	<b>309,77</b>	<b>337,28</b>

**Huella de carbono del hotel**

Concepto	tCO <sub>2</sub> e		
	2021	2022	2023
<b>Alcance 1</b>	44,34	145,04	<b>145,04</b>
Combustión fija	37,57	160,71	141,38
Combustión móvil	0	0	0
Emisiones fugitivas	0	0	0
Emisiones de proceso	6,77	14,45	3,66
<b>Alcance 2</b>	350,86	0	<b>0</b>
<b>Total</b>	<b>395,20</b>	<b>175,15</b>	<b>145,04</b>



**C2**  
Compromiso con el territorio

Además, analizamos las emisiones en relación a diversos ratios obteniendo los siguientes resultados:

 <b>Huella de carbono de la bodega en ratios (total)</b>	 <b>Huella de carbono del hotel en ratios (total)</b>
<b>0,44 tCO<sub>2e</sub>/miles botellas</b>	<b>0,016 tCO<sub>2e</sub>/por huésped</b>
<b>0,38 tCO<sub>2e</sub>/ton uva</b>	
<b>0,62 tCO<sub>2e</sub>/miles litros vino</b>	

Para mejorar nuestra transparencia y desempeño ambiental, y con el objetivo de obtener el sello Calculo, Compenso y Reduzco del Ministerio de Transición Ecológica, hemos sometido nuestro cálculo de huella de carbono a una verificación independiente. Esta auditoría externa confirmó que nuestras estimaciones son una representación precisa de las emisiones generadas por nuestras actividades.

Una de las medidas llevadas a cabo en 2023 para la reducción de nuestra huella de carbono es la instalación de un dispositivo de triturado de vidrio que reduce las botellas al tamaño mínimo reciclabl. Esta innovación ha disminuido el volumen de vidrio en un 90%, reduciendo significativamente la necesidad de viajes diarios a los depósitos verdes y la frecuencia de las visitas del camión de vaciado. Estas mejoras operativas no solo optimizan nuestros procesos, sino que también contribuyen a reducir la huella de carbono del ciclo de reciclaje.

Además, contamos con el proyecto "Trufera Abadía Retuerta", una iniciativa destinada a la absorción de CO<sub>2</sub>. Este proyecto implica la transformación del uso del suelo mediante la plantación de 1,30 hectáreas de especies arbóreas autóctonas, como Quercus ilex y Quercus faginea. Se estima que esta acción permitirá la absorción de aproximadamente 9 tCO<sub>2e</sub>, fortaleciendo nuestro compromiso con la sostenibilidad y la conservación del medio ambiente.

