



ABADIA RETUERTA

INFORME ESG



2025

ABADÍA RETUERTA. INFORME ESG 2025





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 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, para generar impacto positivo con nuestra actividad.

Somos custodios de un ecosistema vivo donde conviven
la excelencia enológica y hotelera con la alta gastronomía, el bienestar
y el bienser, la sostenibilidad, una profunda vocación por el arte
y la cultura y el territorio.



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



ABADIA RETUERTA

CONTENIDOS

> INTRO	> C.1 Que hay detrás de Abadía Retuerta	> C.2 Compromiso con el territorio	> C.3 Compromiso social	> C.4 Liderazgo responsable	> ANEXOS
04 Cómo contribuimos a los ODS	1.1 Nuestra propuesta de valor: Destino experiencial	2.1 Protegemos el medioambiente	3.1 Cuidamos de nuestro equipo	4.1 El Proceso de toma de decisiones	A.1 Desempeño económico
06 Entrevista con el CEO	1.2 Cómo lo hacemos	2.2 Utilizamos materias primas de manera responsable	3.2 Construimos relaciones responsables en nuestra cadena de valor	4.2 Comités que impulsan nuestros valores	A.2 Acerca de este informe
	1.3 Historia y Tradición	2.3 Minimizamos y gestionamos cuidadosamente nuestros residuos	3.3 Colaboramos con la mejora de la sociedad	4.3 Grupos de interés	A.3 Índice GRI
	1.4 Nuestra visión de la sostenibilidad	2.4 Trabajamos por la calidad del aire		4.4 Análisis continuo de Impactos, Riesgos y Oportunidades	
	1.5 Destino experiencial • Nuestra Bodega • Nuestro Hotel • Arte	2.5 Avanzamos hacia un modelo energético eficiente		4.5 Nos guiamos por principios de buen gobierno	
		2.6 Cuidamos de nuestros recursos hídricos		4.6 Promovemos valor compartido con los ecosistemas de Abadía Retuerta	

Cómo contribuimos a los ODS



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 Inthership 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 laborales estables
- Promoción del turismo sostenible
- Certificación Green Globe, que nos avala como destino sostenible
- Certificación SWfCP
- Certificación IWCA
- Gestión del talento y formación continua

9



INDUSTRIA, INNOVACIÓN
E INFRAESTRUCTURAS

- 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

10



REDUCCIÓN
DE LAS DESIGUALDADES

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

11



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

12



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

13



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

15



VIDA Y ECOSISTEMAS
TERRESTRE

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

16



PAZ, JUSTICIA E
INSTITUCIONES SÓLIDAS

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

17



ALIANZAS PARA
CUBRIR OBJETIVOS

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

Entrevista con el Director General

ENTREVISTA CON EL CEO



Enrique Valero
CEO

Diez años después de nuestra primera memoria de sostenibilidad en 2016, Abadía Retuerta sigue avanzando con la misma convicción: ¿qué ha cambiado más el proyecto o la forma en la que ustedes lo entienden y lo gestionan?

Creo que han cambiado ambas cosas, pero quizá lo que más ha evolucionado es nuestra forma de comprender el proyecto. Desde el principio existió una ambición clara de elaborar grandes vinos y recuperar un lugar extraordinario, pero con el paso de los años hemos aprendido a mirar Abadía Retuerta de una manera mucho más amplia.

Hoy entendemos que no gestionamos únicamente una bodega o un hotel, sino un territorio vivo, con una historia, un paisaje, una comunidad y unos recursos naturales que debemos preservar. Esa visión más holística nos ha llevado a integrar nuevas formas de pensar y de tomar decisiones, donde la excelencia ya no se mide únicamente por los resultados económicos o la calidad de nuestros productos, sino también por el impacto que generamos en nuestro entorno.

En ese sentido, el proyecto ha crecido, pero sobre todo ha madurado nuestra manera de interpretarlo y de asumir la responsabilidad que conlleva. Esa evolución también explica el momento en que la sostenibilidad dejó de ser una intención para convertirse en una forma real de tomar decisiones. Ocurrió cuando dejamos de preguntarnos qué iniciativas sostenibles queríamos impulsar y empezamos a analizar

cómo afectaba cada decisión al entorno, a las personas y al futuro de la compañía. Fue un proceso gradual, fruto de una comprensión más profunda del proyecto y de su vocación de permanencia. Entendimos entonces que la sostenibilidad no era un ejercicio de equilibrio entre rentabilidad e impacto, sino la condición necesaria para garantizar la continuidad de Abadía Retuerta a largo plazo. Desde ese momento, dejó de ser un objetivo complementario para convertirse en un criterio esencial de gestión y en una parte inseparable de nuestra forma de entender la excelencia.

Visión, propósito y propuesta de valor: transformar el presente con objetivos claros y proyectar un legado duradero. ¿Cómo se equilibra la conservación del legado con la necesidad de innovar y transformarse?

A menudo se piensa que conservar significa resistirse al cambio. Nuestra experiencia demuestra lo contrario. La mejor manera de proteger un legado es mantenerlo vivo, impulsando su evolución con respeto y visión de futuro. Porque toda tradición fue, en su origen, una innovación; y la tradición no es más que la innovación que ha demostrado su valor con el paso del tiempo.

El legado que hemos heredado no debe entenderse como algo estático. Si quienes nos precedieron hubieran intentado congelar la realidad de su tiempo, Abadía Retuerta no habría llegado hasta nuestros días como el proyecto único que es hoy. Cada generación ha interpretado su responsabilidad desde los retos de su época, y la nuestra no puede ser diferente.

Por eso innovamos en viticultura, en gestión del agua, en biodiversidad, en hospitalidad, en sostenibilidad o en tecnología. No para cambiar nuestra esencia, sino para protegerla. La transformación no es una amenaza para el legado; es la mejor herramienta para garantizar su continuidad.

Dicha transformación solo puede darse si va acompañada de una propuesta de valor. Para mí, una marca no se define por lo que dice, sino por lo que demuestra cada día y cómo lo hace. La reputación se construye a partir de decisiones coherentes y sostenidas en el tiempo. En Abadía Retuerta analizamos cada decisión preguntándonos si contribuye a preservar nuestro legado, cuidar el territorio y generar valor para las personas.

La sostenibilidad nos ha enseñado a hacernos mejores preguntas y a incorporar la innovación en nuestra visión y en la toma de decisiones. Ha dejado de ser una iniciativa concreta para convertirse en una forma de gestionar. Y, en el fondo, eso conecta plenamente con lo que siempre ha sido Abadía Retuerta: un proyecto construido con vocación de permanencia, que entiende que la verdadera excelencia consiste en dejar a las próximas generaciones un patrimonio mejor del que recibimos.

La integración de Abadía Retuerta en el movimiento B Corp en 2025 refuerza una forma de trabajar basada en el impacto positivo y la mejora continua. ¿Qué significa realmente formar parte de ese movimiento? ¿Qué cambia en una empresa cuando se empieza a trabajar bajo esa lógica de mejora continua y de impacto?

Formar parte de B Corp significa asumir que la empresa tiene una responsabilidad que va mucho más allá de los resultados económicos. Para nosotros no es simplemente una certificación, sino la pertenencia a un movimiento de organizaciones que comparten la convicción de que la actividad empresarial puede ser una fuerza positiva para las personas, el territorio y la sociedad.

En Abadía Retuerta, esta visión encaja de forma natural con nuestra manera de entender el proyecto. Gestionamos un ecosistema vivo con más de nueve siglos de historia y la responsabilidad de custodiar un patrimonio natural, cultural y humano para transmitirlo en mejores condiciones a las próximas generaciones. B Corp nos aporta un marco que nos ayuda a medir, ordenar y reforzar ese compromiso.

Lo que cambia cuando una empresa adopta esta lógica es que la sostenibilidad deja de ser una declaración de intenciones para convertirse en una forma de gestionar. Cada decisión se analiza desde una perspectiva más amplia: el impacto sobre las personas, los recursos naturales, la comunidad y la viabilidad futura del proyecto.

B Corp introduce además una cultura de mejora continua basada en la medición, la exigencia y la rendición de cuentas. La sostenibilidad deja de estar asociada a un departamento concreto y pasa a formar parte de la estrategia y de la gestión diaria de toda la organización.

Si tuviera que destacar una dimensión especialmente transformadora, señalaría la transparencia. Porque nos obliga a ser coherentes, a reconocer dónde podemos mejorar y a respaldar nuestros compromisos con hechos y resultados. Y junto a ella, el impacto social, porque el verdadero legado también se construye a través de las oportunidades que generamos para las personas y el territorio. En definitiva, B Corp refuerza una forma de entender la empresa basada en la coherencia, la visión de largo plazo y la creación de valor compartido.



Ecosistemas de aliados y formas de trabajar: ¿Cómo se construye valor a través de relaciones sólidas, basadas en la confianza, la colaboración y una visión compartida?

Creo que una de las cosas que hemos aprendido a lo largo de nuestra trayectoria es que ningún proyecto verdaderamente valioso se construye en solitario. Cuando hablamos de ecosistemas, hablamos precisamente de eso: de reconocer que formamos parte de una red de relaciones donde cada actor aporta conocimiento, experiencia y una mirada diferente. Por eso siempre hablo de “competencia” y no de competencia: de la capacidad de cooperar incluso con quienes comparten nuestro mismo espacio, porque es en esa colaboración donde surge la posibilidad de generar valor compartido.

En la gestión diaria, esta forma de pensar nos lleva a escuchar más, a colaborar más y a tomar decisiones entendiendo que nuestro impacto va más allá de los límites de la finca o de la empresa. Trabajamos junto a nuestros equipos, proveedores, clientes, instituciones, universidades, comunidades locales y organizaciones empresariales porque sabemos que los mejores resultados nacen de ese diálogo y confianza mutua.

Para mí, liderar un ecosistema significa construir relaciones duraderas basadas en un propósito compartido. No se trata solo de crear valor para Abadía Retuerta, sino de generar un beneficio conjunto que fortalezca el territorio, preserve nuestro patrimonio natural y contribuya al desarrollo de todas las personas que forman parte de este proyecto. Esa visión colaborativa está presente cada día en nuestra manera de trabajar y de entender el futuro.

Equilibrio de impactos y decisiones estratégicas. Gestionar la sostenibilidad implica equilibrar impactos, riesgos y oportunidades en cada elección. Un enfoque que prioriza el valor a largo plazo, incluso cuando exige asumir incertidumbre o renunciar a beneficios inmediatos.

Creo que uno de los mayores aprendizajes que hemos tenido en Abadía Retuerta es entender que las decisiones importantes no pueden evaluarse únicamente por su impacto económico inmediato. Hoy sabemos que cada decisión genera efectos sobre las personas, el territorio, el medio natural y, por supuesto, sobre la propia viabilidad futura de la empresa. Por eso, cuando analizamos una inversión o definimos una estrategia de negocio, tratamos de comprender tanto los riesgos y oportunidades que pueden afectar al negocio como el impacto que nuestras acciones tienen en nuestro entorno.

Eso significa que, en muchas ocasiones, hemos tomado decisiones que no eran las más sencillas ni las más rentables a corto plazo. Apostar por la conservación de la biodiversidad, proteger espacios naturales, impulsar prácticas más responsables en el viñedo, invertir en eficiencia ambiental o reforzar determinadas políticas dirigidas a las personas requiere recursos, compromiso y, muchas veces, asumir incertidumbre. Sin embargo, estamos convencidos de que estas decisiones fortalecen el proyecto y generan un valor mucho más sólido y duradero.

No creo que exista una oposición entre impacto y rentabilidad; lo que ocurre es que, a veces, hay que ampliar el horizonte temporal. Hay decisiones que pueden parecer menos eficientes en el corto plazo, pero que reducen riesgos,

generan confianza, fortalecen nuestras relaciones con los grupos de interés y contribuyen a preservar los activos más valiosos que tenemos: nuestro paisaje, nuestra reputación y nuestro equipo humano.

En definitiva, nuestro compromiso es gestionar el presente sin comprometer el futuro. Y eso exige incorporar a la toma de decisiones una visión más amplia, capaz de equilibrar resultados, impactos y oportunidades. Es una forma de liderazgo que requiere convicción, pero también una mirada de largo plazo. Y precisamente ahí es donde creemos que se construyen las empresas que permanecen.

Territorio, raíces y sostenibilidad, se entrelazan en nuestra forma de entender el negocio, generando valor en el entorno rural, el mundo de las oportunidades.

Cuando hablamos de impacto en el territorio, no nos referimos únicamente al empleo o a la actividad económica, aunque ambos sean fundamentales. Generar impacto real significa contribuir a que las personas puedan desarrollar aquí su proyecto de vida. Yo siempre hablo de la España de las oportunidades y no de la España vaciada. Siempre he defendido que el mundo rural no es el mundo de las limitaciones, sino el mundo de las oportunidades. Por eso impulsamos un modelo en el que el enoturismo, la gastronomía y el patrimonio no se limitan a extraer valor del entorno, sino que ayudan a regenerarlo, fortaleciendo su tejido económico, social y cultural.

Con frecuencia se asocia el progreso a las grandes ciudades, pero territorios como este poseen activos cada vez más valiosos: identidad, patrimonio, paisaje, conocimiento, comunidad y una conexión directa con la naturaleza. Nuestro reto consiste en transformar esos activos en oportunidades de desarrollo sostenible y de futuro.

Por eso, que más del 90% de nuestro equipo sea local tiene un significado especial. Detrás de ese dato hay talento que permanece, familias que construyen su futuro aquí y personas que contribuyen a mantener vivo un entorno que forma parte de nuestra identidad. El éxito de Abadía Retuerta no tendría sentido si no estuviera acompañado del progreso de quienes nos rodean.



Creo que las empresas tenemos una responsabilidad importante en este proceso. Debemos actuar como agentes dinamizadores, capaces de generar actividad económica, atraer talento, impulsar la innovación y demostrar que desde el medio rural también pueden surgir proyectos de excelencia reconocidos internacionalmente. En este contexto, la sostenibilidad es mucho más que una herramienta de gestión; es una forma de crear oportunidades duraderas, fortalecer el tejido social y generar prosperidad respetando los límites del entorno.

Al final, devolver valor al territorio no es una consecuencia de nuestra actividad, sino parte de nuestra razón de ser. Si dentro de unas décadas este lugar es más atractivo, resiliente y lleno de oportunidades para quienes viven aquí, habremos cumplido con nuestra responsabilidad más importante: preservar y enriquecer el legado que hemos recibido para las generaciones futuras.

Mirando al futuro, ¿cómo imagina la evolución de Abadía Retuerta en las próximas décadas frente a los desafíos de la sostenibilidad y qué le gustaría que permaneciera en la memoria de quienes conocen y viven este proyecto?

Cuando proyectamos el futuro de la finca, no pensamos únicamente en términos de sostenibilidad, sino en cómo seguir fortaleciendo un ecosistema cada vez más vivo, diverso y resiliente. Iniciativas como la reforestación de nuestro bosque, la agricultura regenerativa del Huerto de los Monjes o la recuperación de espacios naturales como el Jardín de los Monjes responden a una misma visión: entender el territorio no como un activo que explotar o gestionar, sino como un patrimonio vivo que tenemos la responsabilidad de preservar, enriquecer y transmitir a las generaciones futuras.

Me gustaría pensar que Abadía Retuerta será una finca con mayor biodiversidad, suelos más sanos y una mejor capacidad de adaptación a los desafíos del cambio climático. Un lugar donde viñedo, monte, río, fauna y personas convivan en equilibrio, demostrando que la actividad económica y la conservación pueden avanzar juntas.

El mayor reto es mantener esa ambición a largo plazo. La sostenibilidad exige constancia, visión y la capacidad de tomar decisiones cuyos resultados no siempre son inmediatos. Se trata de seguir creciendo y generando valor, pero haciéndolo de una forma que fortalezca el territorio y prepare a la organización para los desafíos del futuro.

Aún queda mucho por hacer: avanzar en la gestión del agua, la salud de los suelos, la descarbonización, la circularidad y la protección de la biodiversidad. Porque la sostenibilidad no es una meta, sino un proceso de mejora continua.

Si tuviera que resumir todo este recorrido en una sola idea, diría que la verdadera excelencia no puede entenderse al margen de la responsabilidad. Porque hacer las cosas bien hoy significa cuidar, innovar y crear valor al mismo tiempo. Me gustaría que quien conozca Abadía Retuerta perciba precisamente eso: que detrás de este proyecto hay una forma consciente de generar oportunidades desde el mundo rural, de transformar legado en futuro y de demostrar que la tradición es, muchas veces, la innovación que ha demostrado su valor con el paso del tiempo. Ese es el legado que aspiramos a construir y transmitir.



ABADIA RETUERTA

INFORME ESG

C.1

Qué hay detrás de Abadía Retuerta



1.1

Nuestra propuesta de valor: Destino experiencial

Somos un destino experiencial de referencia en el ámbito vinícola y en el turismo de alta gama, reconocido tanto por la excelencia de nuestros vinos como por una propuesta de hospitalidad que combina arte, patrimonio y servicio excepcional.

Nuestro proyecto, desarrollado en una abadía del siglo XII cuidadosamente restaurada, integra la actividad vitivinícola con una experiencia única de alojamiento, bienestar y gastronomía, donde la colección de arte dialoga de forma natural con la identidad de Abadía Retuerta. Más allá de ofrecer un lugar para disfrutar, aspiramos a gestionar el tiempo de nuestros huéspedes de manera que se traduzca en bienser y felicidad. Con una clara vocación internacional y un compromiso firme con la excelencia y la sostenibilidad, hemos consolidado un modelo singular que trasciende los límites del sector y nos posiciona como un referente distintivo.

El hotel y la bodega no funcionan como espacios separados, sino como un todo armónico que ofrece una vivencia única. Nuestras experiencias enoturísticas permiten al huésped sumergirse en el origen de nuestros vinos: recorrer el viñedo a pie o en bicicleta, descubrir el proceso de elaboración en la bodega, participar en catas personalizadas o disfrutar de actividades diseñadas para conectar el vino con la historia, el paisaje y la cultura del lugar. Esta vinculación constante entre hospitalidad y vitivinicultura refuerza nuestra identidad y convierte cada estancia en una oportunidad para descubrir la esencia de Abadía Retuerta.

1.2

Cómo lo hacemos

En Abadía Retuerta fundamentamos nuestra actividad en una misión, una visión y unos valores que estructuran nuestro modelo de gestión y orientan todas nuestras decisiones.



Nuestra **Misión**

Somos guardianes de la historia y de un lugar de encuentro entre la tierra y la vida. A través del vino, el arte, el bienestar, la gastronomía y el descanso, protegemos y compartimos un entorno único, conjugando historia, naturaleza y saber hacer. Devolver a la tierra lo que nos ofrece, impregnando de alma y pasión cada gesto, es el compromiso que nos mueve. Somos una empresa con propósito que buscamos de manera proactiva generar un impacto positivo en nuestro entorno más cercano y en la sociedad.

Nuestra **Visión**

Aspiramos a formar parte del “top 10” de los vinos de calidad en España y a consolidarnos como un referente nacional e internacional en el ámbito del lujo experiencial. No como una meta aislada, sino como expresión de un propósito común, compartido por quienes formamos parte de este proyecto.

Nuestros **Valores**

Nuestros principios reflejan quiénes somos y cómo nos relacionamos con el entorno y las personas:

Atemporalidad, como vocación de permanencia y respeto al legado.

Sensibilidad, como capacidad de emocionar y cuidar los detalles. expresada en una forma de trabajar que protege y valora nuestro patrimonio.

Generosidad, como forma de compartir lo que somos y lo que hacemos.

Autenticidad, como expresión de honestidad, coherencia y verdad.

Ética, como fundamento de nuestras decisiones y guía de una actuación responsable, íntegra y comprometida con las personas y el entorno.

1.3

Historia y tradición

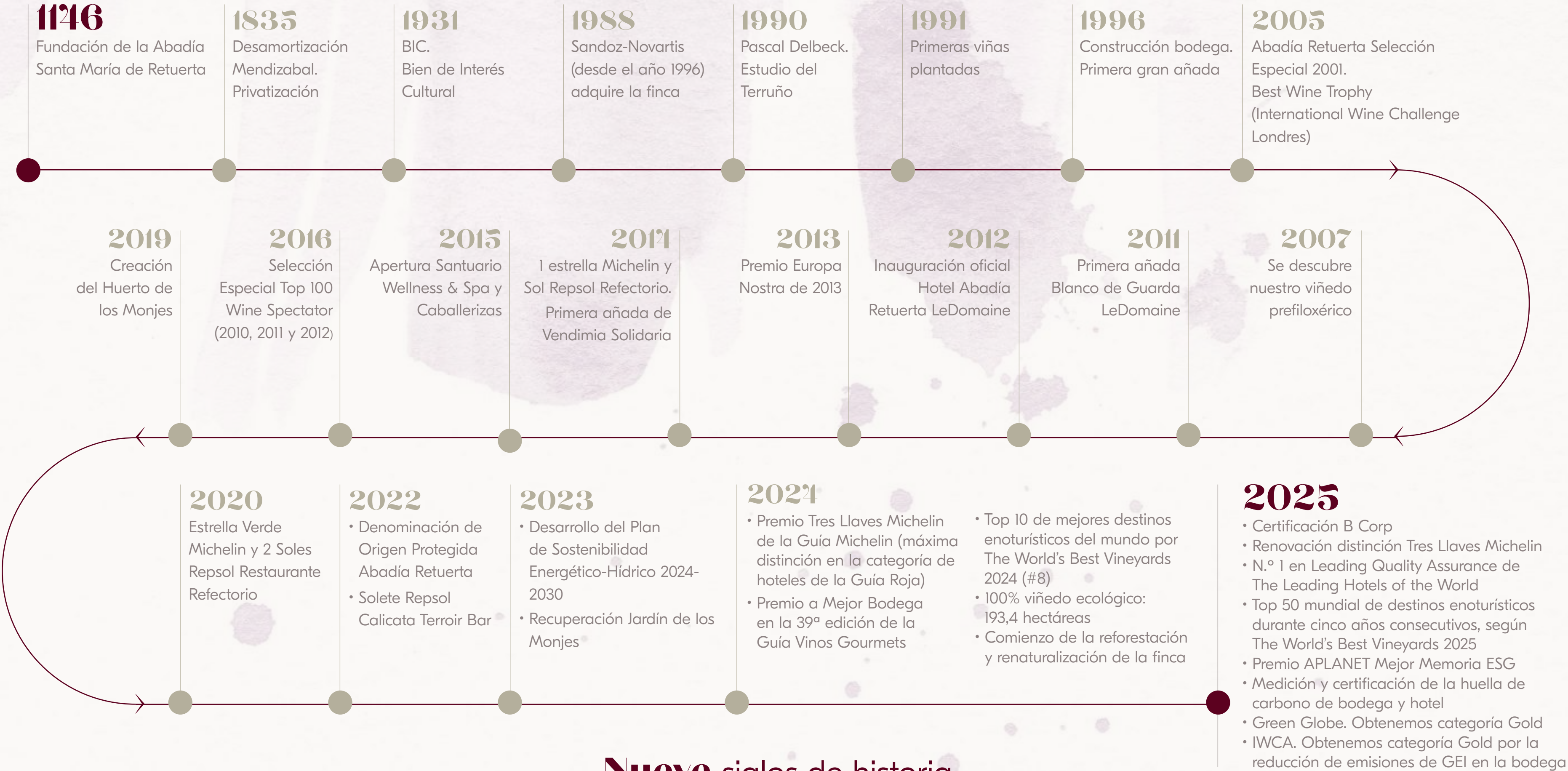
Nuestra historia comienza en 1146 con la fundación de la Abadía Santa María de Retuerta, un enclave privilegiado del valle del Duero que, a lo largo de los siglos, ha preservado su esencia como lugar de contemplación, trabajo y respeto por la naturaleza. Sobre este legado iniciamos una nueva etapa en 1993 con la plantación de nuestras primeras viñas, seguida de la construcción de la bodega en 1996. Con el tiempo, el proyecto fue ampliándose: en 2012 abrimos el hotel Abadía Retuerta LeDomaine, al que se sumó posteriormente el Santuario Wellness & Spa; en 2020 inauguramos el restaurante Refectorio y, más recientemente, la Vinoteca. Hoy, este recorrido nos permite ofrecer una propuesta de valor que integra vino, arte, bienestar, gastronomía y naturaleza en una experiencia única y en constante evolución.

Año 1887

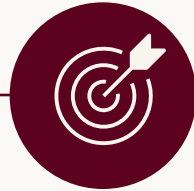
Un plano, muchas claves



Eje cronológico



Nueve siglos de historia



Hitos 2025

Febrero

Inicio de la plantación del Bosque de los Monjes, cinco hectáreas de frutales plantadas con nuestras familias.

Renaturalización y creación del Bosque de los Monjes
Evento participativo con empleados y sus familias.

Marzo

Participación en Feria Internacional de Enoturismo.
Participación en Feria ARCOmadrid.

Abril

Exposición: 'Abrir los ojos'. Arte y sostenibilidad. The Craft.

Mayo

Ampliación del Huerto de los Monjes hasta 6.400 metros cuadrados.

Préstamo de la obra ‘Rumor de Límites V’ de Eduardo Chillida, a la exposición ‘Chillida. Mística y materia’ celebrada en el Museo Nacional de Escultura de Valladolid entre el 29 de mayo y el 14 de septiembre de 2025.

Junio

Premio a la Mejor Memoria de Sostenibilidad (APLANET Summit Madrid 2025).

Agosto

Colaboración con TBA21 Academy (Thyssen Bornemisza Art Comtemporary) y Laure Prouvost en el proyecto multidisciplinar 'Bosque-Bosque'.

Septiembre

Puntuación de 93.6 % en Leading Quality Assurance del Leading Hotels of the World.
• Primer hotel estándares técnicos.
• Primer hotel en guest connection.

Octubre

Galardón Tres Llaves Internacionales Guía Michelin 2025- Abadía Retuerta LeDomaine.

Primera certificación B Corp.

Exposición 'Naturalezas vivas: arte y vino'. The Craft.

Noviembre

Reconocimiento top 50 mejor destino enoturístico por World’s Best Vineyards

Plantación de 50 hectáreas del Bosque de los Monjes, 30.000 árboles en total.

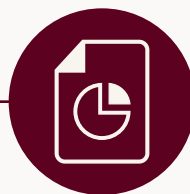
Diciembre

Renovación Certificación Empresa Familiarmente Responsable B+.

Reconocimiento Óptima Castilla y León en Igualdad de Género en el ámbito laboral.

Inicio de la restauración de las pinturas murales de la bóveda de la iglesia de la Abadía

Datos 2025



Económico

33 países

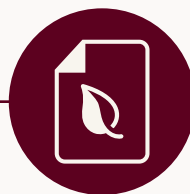
donde vendemos Abadía Retuerta

17.795.531 €

de valor económico directo generado

1.686.732 €

de valor económico retenido



Ambiental

61 % energía

de fuente renovable

137 toneladas

de CO2 evitadas y equivalencia de

187 árboles plantados

13.000 m³

de agua depurada

187 Kg.

de envases de plástico reciclado

40 Kg.

de compost de materia orgánica



Comunicación

1.782

artículos ESG aparecidos
en medios de comunicación

42 M€

de valor económico publicitario

4.660 millones

millones de personas expuestas según
el parámetro del 'Opportunity to See' (OTS)



Gobernanza

94

Puntuación B Corp

3 comites

Comité de Igualdad y efr
Comité LGTBI
Comité Operativo de Sostenibilidad



Social

160 personas

en plantilla, 43.13 % de mujeres

51.35 %

de aumento de personas que han
disfrutado de medidas de conciliación

22.67 %

de aumento en horas de formación

41,49 %

de reducción del número total de bajas

37,94 %

proveedores locales

1.500 botellas

de Vendimia Solidaria

18.595 €

de fondos recaudados en la Vendimia
Solidaria destinados a Fundación SIFU

Inversión social:

91.626,61 €

Donaciones

15.620 €

Funge Valladolid

90.362.34 €

Contratos CEE

1.4

Nuestra visión de sostenibilidad

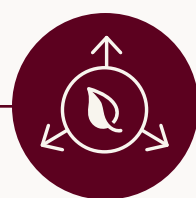
Una forma de ser, de entender y de trabajar

En Abadía Retuerta concebimos la sostenibilidad como parte de nuestro ADN y como una forma de honrar el legado que hemos recibido. Nuestra visión y modo de trabajar parte de una idea sencilla: **proteger y regenerar el entorno, la historia y generar bienestar a las personas que forman parte de nuestra comunidad.** Todo lo que hacemos busca asegurar que el paisaje, la Abadía, el viñedo, el vino, la cultura y los vínculos que tejemos con la comunidad local puedan perdurar en el tiempo.

Es la manera de ser y de actuar. La sostenibilidad en Abadía Retuerta se basa en la coherencia, la transparencia y la responsabilidad. Esto implica reconocer los impactos de nuestra actividad y gestionarlos de forma ética, involucrando a nuestros grupos de interés en la definición de objetivos que garanticen un proyecto sólido y perdurable en el tiempo, capaz de transmitir nuestro legado a las generaciones futuras. Es también la búsqueda constante de creación de valor, tanto en lo que hacemos como en las personas que lo hacen

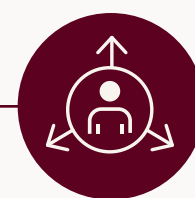
posible. Somos una empresa con propósito, comprometida con mejorar nuestro entorno y generar una influencia positiva a través de cada decisión, cada acción y cada experiencia que ofrecemos.

Este enfoque nos impulsa a gestionar nuestro proyecto de manera más consciente e integral, basada en la mejora continua y en cuatro grandes dimensiones que guían nuestra actividad:



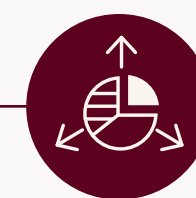
La dimensión medioambiental

Nos impulsa a preservar el entorno que habitamos, minimizando nuestro impacto y cuidando los recursos naturales que hacen posible nuestro trabajo: el agua, la energía, el suelo, la biodiversidad y el clima.



La dimensión social

Pone el foco en las personas. Nos invita a cultivar relaciones honestas y respetuosas con quienes forman parte del proyecto, a generar bienestar, a promover la cultura local y a contribuir al desarrollo de nuestro entorno más cercano.



La dimensión económica

Nos recuerda que la sostenibilidad también exige solidez, eficiencia y visión a largo plazo. Apostamos por un modelo de negocio viable, que reinvierte en calidad, impulsa la innovación y garantiza la continuidad del legado.



La dimensión de gobernanza

Se traduce en una forma de gestionar con rigor, transparencia y coherencia. Guiados por nuestros valores, tomamos decisiones responsables, medimos lo que hacemos y cultivamos una cultura de mejora continua.

Certificaciones



Este camino se refuerza con otras certificaciones específicas que complementan y amplían nuestro compromiso. Son herramientas que nos permiten consolidar lo aprendido, avanzar con mayor precisión y dar respuesta a los retos que plantea cada dimensión de la sostenibilidad.



SELLO CALCULO, COMPENSO Y REDUZCO

Estamos registrados en el programa del Ministerio para la Transición Ecológica con el sello Calculo, Reduzco y Compenso, que reconoce el esfuerzo por medir nuestra huella de carbono, reducirla progresivamente y compensar las emisiones inevitables.



EFR. EMPRESA FAMILIARMENTE RESPONSABLE

En el plano social, hemos renovado nuestro compromiso como Empresa Familiarmente Responsable (EFR), un modelo que reconoce nuestras políticas de conciliación, flexibilidad y cuidado de las personas.



ISO 14001

Contamos en bodega con el certificado **ISO 14001**, que acredita nuestro sistema de gestión ambiental y nos impulsa a reducir impactos, optimizar recursos y trabajar con mayor eficiencia ecológica.



ISO 14064

Este estándar internacional acredita y garantiza nuestros cálculos para el reporte de los Gases de Efecto Invernadero (GEI), en hotel y bodega.

Certificaciones



ISO 9001

En paralelo, aplicamos criterios de calidad bajo la norma **ISO 9001**, como base para la mejora continua de nuestros procesos, servicios y experiencia global, en bodega.



INTERNATIONAL WINERIES FOR CLIMATE ACTION (IWCA)

También formamos parte de la iniciativa global que agrupa a bodegas comprometidas con la lucha contra el cambio climático, y que promueve una transición real hacia una industria más neutra en carbono. Este año hemos pasado la primera auditoría y conseguido la medalla de plata.



DISTINTIVO OPTIMA

Además, contamos con el Distintivo Óptima de la Junta de Castilla y León, que pone en valor nuestro trabajo en materia de igualdad de oportunidades y gestión de la diversidad.



GREEN GLOBE

Desde una perspectiva más amplia de sostenibilidad turística, nuestro hotel Abadía Retuerta LeDomaine cuenta con la certificación Green Globe, que avala su gestión respetuosa con el entorno, la cultura local y el bienestar de los huéspedes.



SUSTAINABLE WINERIES FOR CLIMATE PROTECTION (SWfCP)

Estamos adheridos a Sustainable Wineries for Climate Protection, la certificación de sostenibilidad de la Federación Española del Vino que reconoce el compromiso del sector con la mejora ambiental, social y económica.



FEDERACIÓN ESPAÑOLA DEL VINO (FEV)

Formamos parte de la Federación Española del Vino, contribuyendo al impulso de iniciativas que promueven la innovación, la competitividad y la sostenibilidad del sector vitivinícola español.



CERTIFICADO PFEC

Contamos con el certificado PFEC, que acredita el origen sostenible y trazable de la biomasa utilizada como fuente de energía renovable, reforzando nuestro compromiso con la transición energética y la reducción de emisiones.



B CORP

En 2025, hemos alcanzado un hito decisivo al obtener por primera vez la certificación B Corp. Este reconocimiento confirma nuestro compromiso con la sostenibilidad a través de un modelo empresarial integral, responsable y orientado al impacto positivo.

Nuestra certificación B Corp: un compromiso que nos define



En 2025, Abadía Retuerta obtuvo la certificación B Corp, un hito que reconoce nuestro modelo de negocio como uno capaz de generar valor económico al mismo tiempo que impulsa un impacto social y ambiental positivo. **Este logro no es un punto de llegada, sino la validación de un camino construido durante años en torno a la gestión responsable del territorio, la excelencia operativa y el respeto por las personas y la comunidad local.** La certificación acredita que cumplimos con los exigentes estándares de desempeño, transparencia y gobernanza establecidos por B Lab, y nos integra en una comunidad global de empresas que trabajan para transformar la economía en una fuerza regenerativa.

Convertirse en B Corp ha supuesto para Abadía Retuerta consolidar y dar mayor visibilidad a prácticas integradas en nuestra forma de hacer, avanzando en la medición rigurosa de nuestros impactos y en la sistematización de marcos que aseguran una toma de decisiones coherente con nuestro propósito. El proceso de evaluación nos ha permitido poner en valor fortalezas —como la gestión sostenible del viñedo, la conservación del patrimonio histórico, la calidad del empleo o la contribución al desarrollo local— así como identificar nuevas oportunidades de mejora ya incorporadas en nuestra hoja de ruta. Este ejercicio refuerza nuestro compromiso con la mejora continua y nos impulsa a seguir avanzando hacia un modelo cada vez más inclusivo, transparente y resiliente.

Ser B Corp significa, en definitiva, reafirmar nuestra manera de entender la empresa: **una organización con propósito, arraigada en su territorio, que aspira a generar un impacto positivo duradero y a dejar un legado que trascienda generaciones.** Este reconocimiento nos anima a seguir evolucionando, a innovar desde la sostenibilidad y a colaborar con quienes comparten la visión de un futuro más justo, equilibrado y próspero para todos.





Sala de Barricas

1.5

Destino experiencial

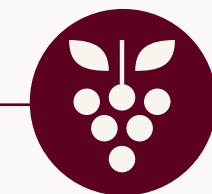
Nuestra Bodega

La tradición vitivinícola forma parte de nuestra identidad desde los orígenes de la Abadía, donde los monjes premonstratenses ya cultivaban la vid en este entorno privilegiado. En 1991 recuperamos esta herencia con la plantación de los primeros viñedos del proyecto actual de la bodega, impulsado inicialmente por Juan José Abó de la mano del prestigioso vigneron Pascal Delbeck.

Hoy, bajo la dirección de nuestro enólogo y director técnico, Ángel Anocíbar, primer español Doctor en Enología por la Universidad de Burdeos, elaboramos vinos con Denominación de Origen Protegida (D.O.P), fieles a la honestidad y expresión de nuestro terruño. Disponemos de 193,4 hectáreas de viñedo dentro de una finca de más de 700 hectáreas, organizadas en 54 parcelas diferenciadas según las características del suelo y de las variedades de uva. Esta diversidad parcelaria nos permite trabajar con precisión y seleccionar la uva más adecuada para cada vino, garantizando autenticidad y calidad en cada elaboración.

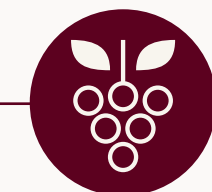
La diversidad de suelos del viñedo de Abadía Retuerta permite a nuestro equipo trabajar con precisión máxima para que cada vino sea único.

100 % producción uva ecológica en 2025



Uva Total

595.000 Kg.

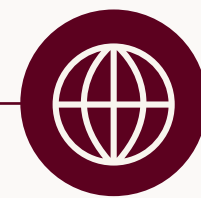


Blanca

63.000 Kg.

Exportación países

La presencia internacional de nuestros vinos se extiende hoy a 33 países de Europa, América y Asia, donde han logrado una posición destacada por su carácter singular. Aunque el mercado nacional concentra el 71 % del volumen comercializado, seguimos avanzando en nuestra expansión exterior. Suiza continúa siendo el principal destino fuera de España, junto con otros mercados estratégicos como Estados Unidos, México, Alemania, Reino Unido o China.



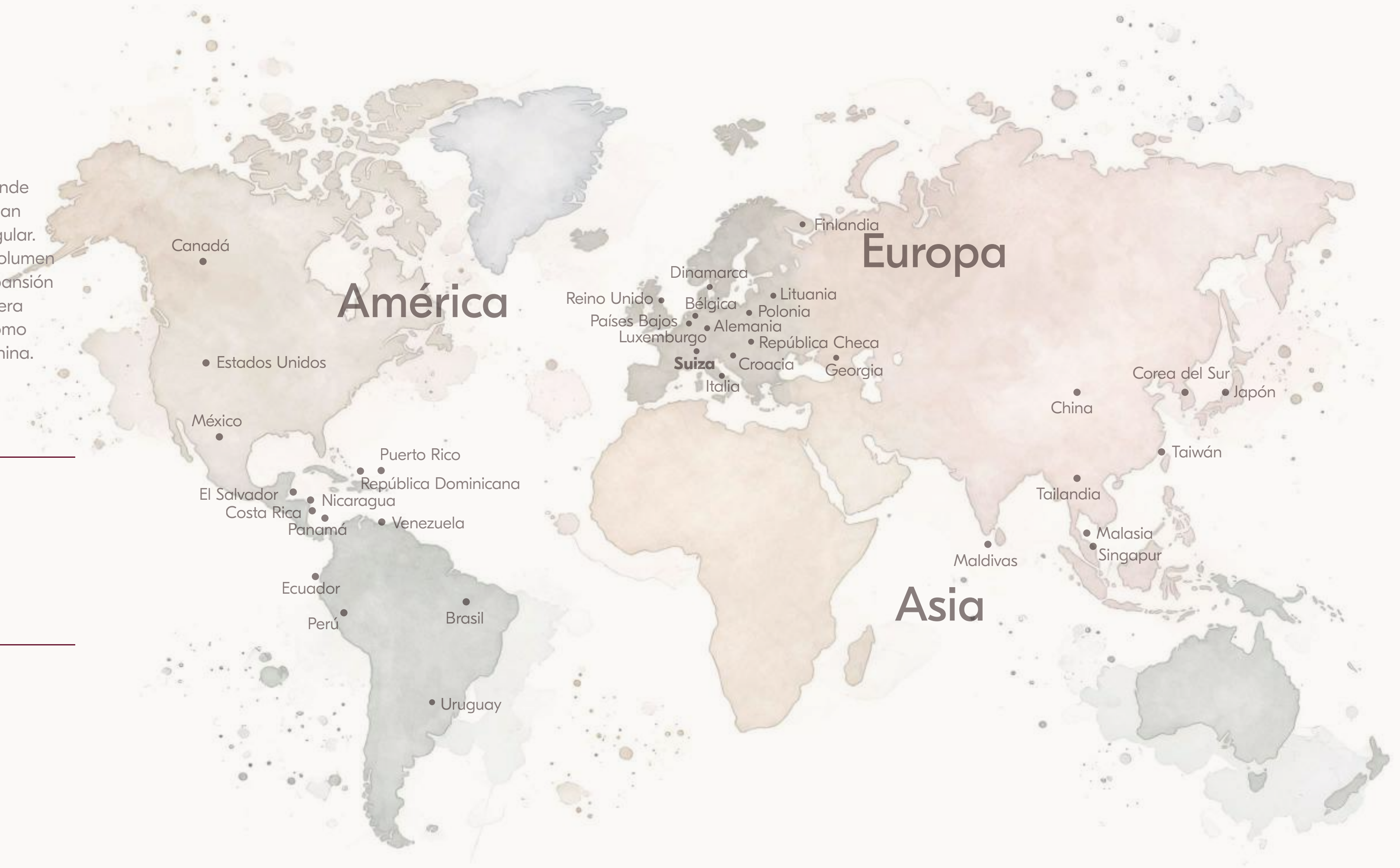
Mercado Internacional. Nº de países

33



Comercialización en España

71 %



Cadena de valor

La cadena de valor de la bodega es un eje estratégico que abarca desde nuestras operaciones directas hasta los eslabones situados aguas arriba —como proveedores agrícolas, insumos enológicos y servicios especializados— y aguas abajo, donde se integran la distribución, la comercialización y la experiencia final del cliente. Gestionar de forma rigurosa cada etapa nos permite identificar y mitigar riesgos, maximizar oportunidades y asegurar que los impactos económicos, sociales y ambientales se aborden de manera responsable. Esta visión integral fortalece la calidad de nuestros vinos, impulsa relaciones sólidas con nuestros aliados y garantiza que el valor generado se distribuya de forma coherente con nuestros principios de excelencia y sostenibilidad.

Desde el cuidado en el viñedo hasta que el vino llega a manos de quien lo disfruta, gestionamos de forma mayoritariamente vertical nuestra cadena de valor, acompañando cada etapa con rigor y atención al detalle. Cultivamos nuestras propias uvas, las vinificamos en nuestra bodega, embotellamos y acompañamos a nuestros clientes a lo largo de todo el proceso, garantizando una experiencia coherente y excelente en cada paso.



Experiencias únicas

En Abadía Retuerta, nuestro equipo especializado en experiencias únicas tiene como misión acercar al huésped a la esencia del lugar, transformando cada recorrido en un momento memorable en el que se transmite la historia y la tradición que han perdurado en el tiempo. Gracias a su profundo conocimiento del vino, del patrimonio histórico y del arte, diseñan propuestas personalizadas que ponen en valor la riqueza cultural del entorno y convierten cada visita en una vivencia auténtica.

Estas experiencias se enriquecen con actividades que permiten descubrir la finca desde distintas perspectivas y conectar con su entorno de manera única. Como Hotel Starlight, Abadía Retuerta ofrece la posibilidad de contemplar la Vía Láctea en un entorno natural privilegiado, con cielos nocturnos despejados y de mínima contaminación lumínica, creando una experiencia verdaderamente inolvidable. Desde el Jardín de Hospedería, los huéspedes pueden observar estrellas y constelaciones a través de un moderno telescopio mientras disfrutan de un vino exclusivo de la bodega. A ello se suman experiencias como paseos a caballo, que invitan a recorrer el paisaje de forma pausada y en conexión con la naturaleza, o vuelos en globo al amanecer, que ofrecen una perspectiva única de los viñedos, el río Duero y los pinares. Asimismo, experiencias como “El secreto de las abejas” permiten adentrarse en el mundo de la apicultura, conocer el cuidado de los colmenares y la elaboración de la miel, culminando con una cata que armoniza vinos y productos vinculados a este ecosistema.

Trayectoria

A lo largo de nuestra trayectoria, la calidad de nuestros vinos y la propuesta enoturística que ofrecemos han sido reconocidas en numerosas ocasiones, consolidando nuestra reputación por unir tradición, innovación y excelencia. Entre los hitos más destacados figura el premio internacional que recibió Abadía Retuerta Selección Especial 2001 como ‘Mejor Vino Tinto del Mundo’ en 2005, así como la presencia continuada de esta referencia en la prestigiosa Wine Challenge de Londres, lista Top 100 Wines of the World de Wine Spectator, donde la añada 2012 alcanzó el puesto número 12. El reconocimiento constante de críticos y publicaciones especializadas confirma la singularidad de nuestras elaboraciones y el rigor con el que cuidamos cada etapa del proceso, reflejando nuestro compromiso con los más altos estándares de calidad.



Puntuaciones
2025



Fecha en la que fueron recibidas		Junio 2025	2025	Junio 2025	Junio 2025	Agosto 2025	Octubre 2025	Noviembre 2025
Referencias	Añada	Robert Parker	Peñin	Vinous	Decanter	Jeb Dunnuck	James Suckling	Gourmets
Petit Verdot	2015	-	-	-	-	95★	-	-
	2020	-	-	93	-	-	-	-
	2021	94	95★	93	-	-	93	98★
Pago Valdebellón	2015	92+	-	-	-	-	-	-
	2016	93	94	-	-	-	-	-
	2020	-	-	94	-	98★	-	-
	2021	94	-	-	-	-	94	97★
Pago Garduña	2020	-	-	94	-	97★	-	-
	2021	94	94	-	-	-	94	96★
Cuvée Palomar	2021	93+	94	94	91	95★	93	96★
Selección Especial	2020	-	-	93	-	94	-	-
	2021	93	94	-	90	-	90	-
Blanca de Guarda LeDomaine	2017	92	-	-	-	-	-	-
	2018	92	94	-	-	-	-	-
	2023	93	92	92	89	94	-	95★
Pago Negralada	2015	93	96★	-	-	-	-	-
	2016	94	-	-	-	-	-	-
	2019	-	94	94	95★	95★	93	-

Winemaker’s Collection

La transición hacia un modelo más respetuoso con el entorno implica repensar qué cultivamos, cómo lo hacemos y cuál es el propósito de cada decisión en el proceso. Con esta perspectiva surge **Winemaker’s Collection**, una serie limitada de vinos que funciona como un laboratorio creativo donde explorar nuevas vías, desde el viñedo hasta la bodega, combinando precisión técnica, sensibilidad y una mirada orientada al futuro. Este proyecto se sustenta en diversas líneas de investigación que llevamos desarrollando desde hace años, centradas en la adaptación al cambio climático, el estudio detallado de los suelos de la finca y la experimentación con métodos de vinificación poco habituales en nuestra región. En este marco, en 2025 han nacido elaboraciones con variedades como:



Touriga Nacional

Godello

Pinot Noir

Garnacha Blanca Roya

Merlot

Hondarribi Beltza

Seleccionamos estas variedades por su potencial enológico, su adaptación natural a las condiciones de nuestro entorno y su capacidad para enriquecer la diversidad del viñedo. Las producciones son deliberadamente pequeñas —entre 300 y 1.500 botellas numeradas por referencia—, lo que nos permite trabajar cada vino como una pieza casi artesanal, íntima y profundamente conectada con la tierra. Cada elaboración nace de una actitud exploratoria, pero también consciente y respetuosa, que busca innovar sin perder la armonía con el entorno. Esta colección funciona como un laboratorio vivo de sostenibilidad, donde ponemos a prueba prácticas agrícolas más resilientes, observamos cómo responde el viñedo a nuevos escenarios y exploramos caminos que nos permitan seguir creando vinos de alta calidad en un contexto marcado por los desafíos ambientales actuales.

Investigación

Continuamos desarrollando el estudio iniciado en 2024 en nuestro laboratorio para analizar la incidencia del oxígeno disuelto en los vinos, en las barricas y en las botellas. Para llevar a cabo este seguimiento incorporamos en 2022 el medidor NomaSense O₂ P300, que nos permite tomar muestras y realizar controles mensuales sobre las barricas seleccionadas. Se trata de un proyecto a medio-largo plazo, con una duración mínima prevista de tres años, que nos permitirá obtener datos consistentes y, a partir de ellos, introducir posibles mejoras en aspectos como la disposición de las barricas o las condiciones de crianza, con el objetivo de seguir elevando la calidad de nuestros vinos.



1.5

Destino experiencial

Nuestro Hotel

Abadía Retuerta LeDomaine se encuentra en la histórica Abadía de Santa María de Retuerta, uno de los conjuntos románicos más destacados de la Comunidad.



Iglesia del siglo XII

Fundada en 1146 por la Orden Premostratense y declarada Monumento Histórico-Artístico en 1931, pasando posteriormente a formar parte del patrimonio protegido como Bien de Interés Cultural (BIC). Este legado histórico constituye hoy el corazón de un hotel que integra 27 habitaciones, 3 suites y espacios dedicados al bienestar, la gastronomía, el vino y el arte.

La rehabilitación de la Abadía representa, además, un destacado ejemplo de sostenibilidad aplicada al patrimonio. El proyecto tuvo como objetivo preservar y poner en valor este conjunto histórico mediante una cuidadosa adaptación a su nuevo uso hotelero, siempre desde el máximo respeto a su arquitectura original. Bajo la dirección del arquitecto italiano Marco Serra, el edificio recuperó su esplendor a través de lo que él mismo definió como un auténtico «diálogo arquitectónico de mil años». El proceso contó también con la participación del Dr. Alfonso Bastera, arquitecto y catedrático de la Universidad de Valladolid, y del maestro cantero Rodrigo de la Torre, especialista en restauración monumental en piedra, cuya experiencia fue fundamental para conservar la autenticidad del conjunto.

Este compromiso con la conservación, la recuperación arquitectónica y la reutilización responsable del patrimonio fue reconocido en 2015 con el Premio de Patrimonio Cultural Europa Nostra de la Unión Europea, en la categoría de Conservación y Restauración, consolidando a LeDomaine como un referente en la integración entre patrimonio histórico, sostenibilidad y excelencia hotelera.



Cadena de valor

La cadena de valor del hotel constituye también un eje estratégico que gestionamos de forma mayoritariamente vertical, abarcando tanto nuestras operaciones directas — gestión, mantenimiento, bienestar, gastronomía y experiencia del huésped— como la relación con socios turísticos. Este enfoque se extiende asimismo a los eslabones situados aguas arriba, con proveedores de productos y servicios especializados cuidadosamente seleccionados, y aguas abajo, a través de la comercialización y la relación directa con el cliente final, garantizando coherencia, calidad y excelencia en toda la experiencia.

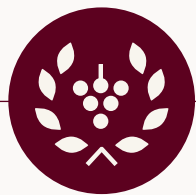
Gestionamos cada etapa del recorrido del cliente con una visión integral que nos permite garantizar una experiencia genuina, personalizada y excelente en todos los puntos de contacto, desde la reserva inicial hasta la despedida final. Este enfoque nos ayuda a identificar impactos, anticipar riesgos y aprovechar oportunidades que fortalecen la excelencia operativa, la sostenibilidad del proyecto y la creación de valor compartido. Al conectar de manera responsable a equipos, proveedores, espacios y huéspedes, garantizamos que cada interacción contribuya a una experiencia coherente, respetuosa con el entorno y alineada con los valores que definen nuestro modelo de hospitalidad.



Calidad y Excelencia

En 2025 seguimos avanzando en el desarrollo de Abadía Retuerta Excellence Heritage, nuestro sistema interno de calidad que articula los más altos estándares de cumplimiento en los siete departamentos operativos del hotel. Este modelo se apoya en más de 120 procedimientos propios por área, revisados semestralmente, e incorpora mecanismos de escucha activa que permiten integrar de forma sistemática la retroalimentación de nuestros huéspedes. A ello se suman formaciones continuas para los equipos y un riguroso programa de auditorías internas que impulsa la mejora constante. Desde 2020, Abadía Retuerta LeDomaine forma parte de The Leading Hotels of the World, una prestigiosa colección que reúne a más de 400 hoteles de lujo en 80 países y que reconoce a aquellos establecimientos capaces de reflejar la esencia del destino en el que se encuentran.

En este contexto, en 2025 obtuvimos una puntuación del 93,6 % en el exigente programa Leading Quality Assurance, que evalúa no solo estándares técnicos y de conexión con el huésped, sino también criterios de sostenibilidad y gestión responsable. Este resultado nos situó como el primer hotel de España en cumplimiento global de estos estándares. Ese mismo año, y por segundo año consecutivo, la Guía Michelin nos distinguió con las Tres Llaves Michelin, la máxima categoría en el ámbito hotelero. Estos reconocimientos refuerzan nuestro compromiso con la excelencia, la autenticidad de la experiencia, la armonía con el entorno y los valores que definen el lujo contemporáneo.



Galardones 2025



Premio
Tres Llaves Michelin
de la Guía Michelin



Top 50 de mejores destinos
enoturísticos del mundo por
The World's Best Vineyards 2025



Estrella Michelin



Estrella Verde Michelin



2 Soles Guía Repsol



Premio a la mejor
gestión de recursos humanos
de los XIX Premios Castilla y
León Económica



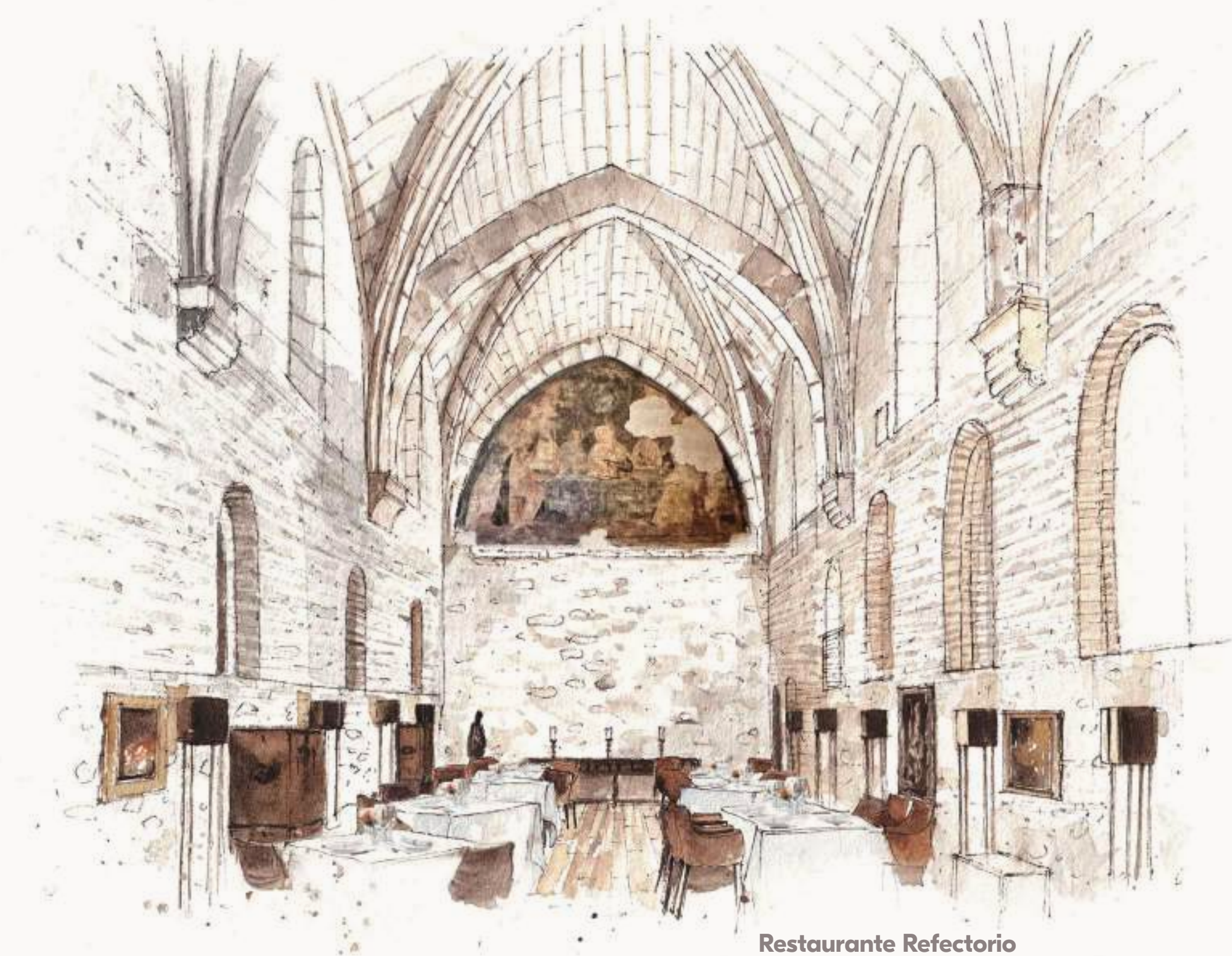
Premio Best ESG Story
en la APLANET Summit
Madrid 2025 la mejor Memoria
de Sostenibilidad

La gastronomía constituye uno de los pilares esenciales de nuestra propuesta.

Cada uno de nuestros espacios culinarios celebra el producto local, el paisaje que nos rodea y nuestras raíces gastronómicas, ofreciendo vivencias diferenciadas que expresan la personalidad del lugar. Marc Segarra es el chef ejecutivo del restaurante Refectorio y Agustí Peris el wine director del restaurante, y Ramón García es el jefe ejecutivo del hotel, quien dirige la oferta gastronómica de Vinoteca, Calicata Terroir Bar, Jardín de Hospedería y en los meses de verano el Pool Bar y Jardín del Claustro. Contamos también con un obrador propio, donde elaboramos de forma artesanal la repostería, que refleja la identidad del territorio y la excelencia gastronómica de la finca.

Refectorio

Ubicado en el antiguo comedor de los monjes, este restaurante representa el diálogo entre la tradición y la innovación. Su cocina, vinculada al territorio y a los productos de temporada —incluidos los procedentes de nuestro huerto—, ha sido reconocida con una estrella Michelin; una estrella verde Michelin por su enfoque de abastecimiento de productos naturales de nuestro huerto; y dos soles Repsol.



Restaurante Refectorio
Antiguo comedor de los Monjes



Vinoteca



Vinoteca

Este espacio cálido e informal, se sitúa sobre la histórica Cueva de los Monjes, que en su origen funcionó como la cilla o almacén de la Abadía y que hoy alberga nuestra colección privada de vinos. El restaurante reinterpreta la taberna castellana en clave contemporánea, manteniendo al vino como protagonista. Su propuesta culinaria se basa en productos de mercado, del terruño y de nuestra propia huerta. Además, ofrece menús degustación personalizados, acompañados de una selección muy llamativa de vinos por copas.



Jardín del Claustro

Espacio concebido para los meses estivales, ubicado en el corazón de la Abadía. Su oferta gastronómica se basa en productos de temporada, muchos de ellos procedentes de nuestra propia huerta.



Jardín de Hospedería

Terraza integrada en un espacio verde y minimalista, donde se ofrece una cocina de proximidad, elaborada de temporada y con ingredientes cultivados en la huerta de los monjes de Abadía Retuerta.



Calicata Terroir Bar

Terraza al aire libre situada junto a la bodega y rodeada de viñedos. Su propuesta culinaria pone en valor la riqueza del territorio mediante platos frescos, sencillos y estacionales que permiten descubrir los sabores propios de la región.

El arte de cuidarse: bienser, equilibrio y conexión con el territorio



En Abadía Retuerta entendemos el bienestar como algo más profundo que el descanso. Hablamos de bienser: una invitación a reconectar con uno mismo, con la naturaleza y con aquello que realmente aporta equilibrio y sentido. Esta visión encuentra su máxima expresión en el **Santuario Wellness & Spa**, un espacio de 1.000 m² excavado bajo las antiguas caballerizas de la abadía y diseñado para integrar historia, silencio, luz natural y cuidado personal en una experiencia única. Inspirado en el lema premostratense *Ad omne opus bonum parati* (“preparados para toda buena obra”), ofrece un enfoque holístico del bienestar a través de terapias personalizadas, meditación, yoga y experiencias sonoras que favorecen la regeneración física y emocional.

Creemos que el verdadero lujo reside hoy en disponer de tiempo para detenerse, observar y reconectar. Por eso, el bienestar forma parte esencial de la propuesta de Abadía Retuerta, junto al vino, la gastronomía, el arte y la sostenibilidad. Nuestro objetivo es que quienes nos visitan no solo disfruten de una estancia excepcional, sino que vivan una experiencia transformadora, capaz de generar una sensación duradera de calma, inspiración y armonía. Porque, al igual que cuidamos el territorio que nos rodea, entendemos que cuidar a las personas es también una forma de construir futuro y de generar un impacto positivo que perdure más allá de la visita.



Santuario Wellness & Spa

1.5

Destino experiencial

Arte. Apuesta por el arte como fuente de aprendizaje e inspiración

El arte ocupa un lugar fundamental en Abadía Retuerta. Es parte del patrimonio que custodiamos y del legado que aspiramos a conservar y enriquecer. También actúa como un lenguaje propio que dialoga con el paisaje, la arquitectura y la experiencia de quienes nos visitan.

La restauración arquitectónica de la Abadía iniciada en 2009 fue, en sí misma, una obra artística. Bajo la dirección del arquitecto Marco Serra, se llevó a cabo una intervención que respetó la esencia románica del conjunto, devolviéndole su esplendor sin alterar su carácter original. Como él mismo expresó, el objetivo fue “rehabilitar este antiguo edificio para entablar un diálogo arquitectónico de mil años”. En este proceso participa actualmente el catedrático de la Universidad de Valladolid, Alfonso Basterrea Otero, combinando precisión técnica, sensibilidad histórica y una visión estética excepcional.



Eduardo Chillida
Rumor de Límites V

Arte en Abadía Retuerta



Dios Paternal,
escultura de madera de
pared, del sur de Alemania.
Hacia 1700. (Anónima).

Hoy, Abadía Retuerta alberga una colección privada de más de 170 obras que abarcan desde el siglo XII hasta el XXI. Pinturas de Palma el Joven, Guardi, Panini, Miró, esculturas de Ulrich Rückriem o Eduardo Chillida, junto con tapices franceses, bargueños españoles, relieves, esculturas, alfombras y mobiliario histórico, conviven en un conjunto único.

Esta vocación artística impregna distintos espacios de la Abadía, donde el arte no solo se contempla, sino que se vive. La Colección Aldebarán, presente en distintos espacios de la bodega con obras de artistas prestada como Brad Kahlhamer, Lawrence Weiner y Antonio Ballester, constituye uno de los pilares de esta propuesta cultural. A ella se suma el conjunto escultórico de Ulrich Rückriem, integrado en el viñedo y en diálogo con el paisaje, así como piezas de Mira Nakashima y una escultura de Hans Josephsohn en el Santuario Wellness & Spa, que aportan una atmósfera serena, espiritual y profundamente armoniosa.

Nuestra colección continúa fortaleciéndose gracias a la participación en ferias como **ARCOmadrid, Estampa Contemporary Art Fair** y a las colaboraciones con museos y colecciones privadas, que enriquecen nuestro diálogo con la creación contemporánea. Este enfoque se suma al conjunto de obras de artistas jóvenes que ya forman parte de nuestra colección, como *Montecarlo* (2018), de Miguel Marina; *Benditeras* (2020–2021), de Marina González Guerreiro; *Running Water* (2021), de Emanuela Soria; *Amarillo es el bosque* (2023), de Belén Rodríguez; o *3mm*, de Irene Grau.



Joan Miró (1893-1983)
Litografía.



Mario Nuzzi (1603-1673)
Naturaleza muerta floral.

Organismo | Arte en ecologías críticas aplicadas

En 2025 también avanzamos en nuestra línea de trabajo que vincula arte contemporáneo y territorio a través del proyecto ***bosque_bosque***, desarrollado en Abadía Retuerta dentro del programa **Organismo | Art in Applied Critical Ecologies**, impulsado por TBA21 y el Museo Nacional Thyssen-Bornemisza. Bajo el acompañamiento artístico de **Laure Prouvost** y con la colaboración de expertos ambientales, entidades como Earth Law Centre, artistas y comunidades locales, esta investigación exploró la relación entre paisaje, memoria ecológica y prácticas regenerativas, tomando como punto de partida el imaginario de un bosque oculto en la finca. La iniciativa refuerza nuestra apuesta por integrar la creación contemporánea en los procesos de transformación y cuidado del territorio.

Este compromiso con el arte y la preservación del patrimonio se refleja también en las intervenciones destinadas a salvaguardar las obras históricas de la Abadía. En diciembre de 2025 iniciamos la restauración de la bóveda de la iglesia del Monasterio, que alberga una representación de la exaltación de la Inmaculada del siglo XVII. La actuación, que concluirá en 2026, forma parte del esfuerzo por recuperar el patrimonio, especialmente las obras que surgieron tras el incendio de 1662 y pone en valor piezas que, como la Última Cena del Refectorio, muestran la adaptación del conjunto a los nuevos lenguajes estéticos e iconográficos de su época, ofreciendo hoy un testimonio valioso de su evolución artística y espiritual.



Proyecto *bosque_bosque*.
Organismo | Art in Applied Critical Ecologies

Artistas en residencia

Desde 2021 reforzamos nuestra vinculación con el arte contemporáneo a través del programa de artistas en residencia **Territorio** articulado con **Frenesí Fine Arts**, concebido para impulsar procesos creativos que dialoguen con el lugar, sus materiales y su paisaje. Cada año invitamos a un artista nacional o internacional para que viva y trabaje en la Abadía, generando una obra concebida desde la experiencia directa del entorno y que posteriormente se integra en nuestra colección. En 2025, la artista residente fue **Paula Anta**, cuya intervención, concebida específicamente para Abadía Retuerta, propone una mirada poética y reflexiva sobre el paisaje. Su obra, desarrollada a partir de elementos naturales del entorno como las propias viñas, articula una instalación que dialoga con la arquitectura histórica del monasterio y el ecosistema que lo rodea. A través de un lenguaje que combina fotografía, escultura e intervención in situ, Anta explora la relación entre naturaleza y acción humana, poniendo en valor la capacidad regenerativa del territorio. Su propuesta invita a contemplar el paisaje como un espacio vivo y cultural, donde memoria, transformación y sostenibilidad convergen desde una sensibilidad contemporánea.



Paula Anta
Artista residente 2025

The Craft



Aurora Hernando
Terra I y Terra II. Cerámica y madera, 2024

The Craft, inaugurado en 2024 en la calle Fernando el Santo 20, es un espacio único que traslada la riqueza y el carácter del valle del Duero al centro de Madrid. Un espacio multidisciplinar de 160 metros cuadrados, ubicado en un edificio contemporáneo de la capital e idóneo para la celebración de conferencias, coloquios, exposiciones, premios y una variedad de exclusivos eventos.

Concebido como punto de encuentro cultural y profesional, The Craft es un enclave dedicado a los cinco pilares del proyecto —sostenibilidad, vino, gastronomía, paisaje y bienestar—, atravesados por un sexto elemento que actúa como hilo conductor: el arte, entendido como un lenguaje capaz de enlazar pasado, presente y futuro.

En 2025, esta vocación se materializó a través de dos exposiciones temporales. **“Abrir los ojos. Arte y sostenibilidad”** reunió obras de **Lucía Loren, Irene Grau, Aurelia Muñoz, Leonor Serrano Rivas, Máximo González y Alegría y Piñero**, invitando a reflexionar sobre la relación entre sostenibilidad, paisaje, vino y bienestar desde una mirada artística y contemporánea. Por su parte, **"Naturalezas vivas: arte y vino"** exploró el vínculo histórico y simbólico entre el vino, la naturaleza y la cultura a través de las obras de **Arturo Garrido, Carlos Monteleón, Guillermo Pérez Villalta, Rasmus Nilausen, Álvaro Negro, Paula Anta y Miguel Marina**, en una propuesta inspirada en la celebración de la abundancia que ofrece la naturaleza.

Este espacio cuenta con dos salones equipados con mesas imperiales, ideales para acoger experiencias corporativas o encuentros privados. Dispone además de un office con instalaciones de última generación y una amplia isla de cocina de diseño, concebida para desarrollar talleres culinarios, catas maridadas o demostraciones gastronómicas.

Este espacio en Madrid se revela como un proyecto cultural vivo, pensado para tender puentes entre el territorio y la comunidad artística, entre el legado de la abadía y las sensibilidades contemporáneas.



ABADIA RETUERTA

INFORME ESG

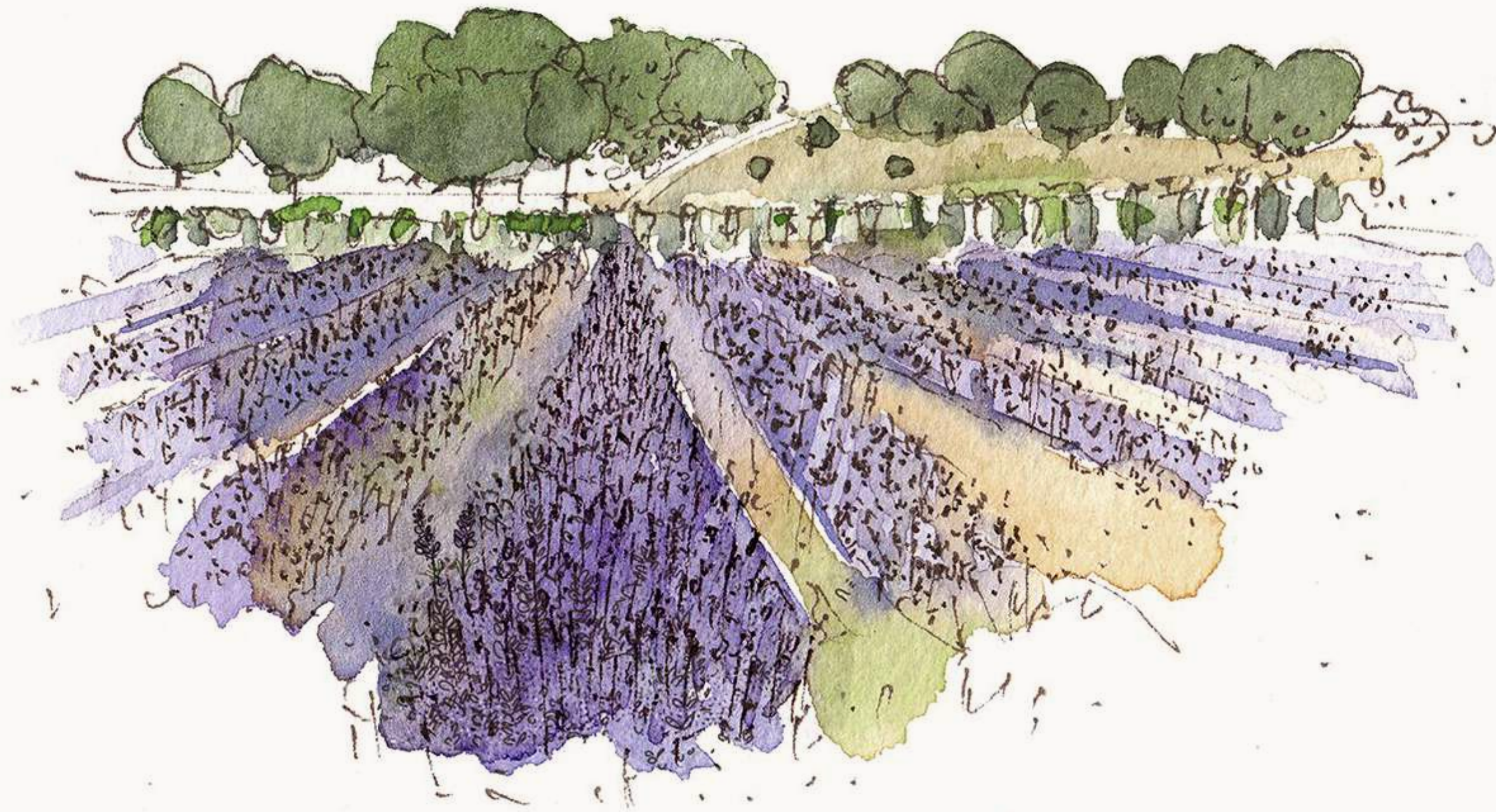
C.2

Compromiso con el territorio



2.1

Protegemos el medioambiente



Nuestra finca se sitúa en un enclave natural de extraordinario valor ecológico, con más 700 hectáreas que albergan una notable diversidad de ecosistemas. Cerca de 350 hectáreas corresponden a monte y bosque repoblado con especies autóctonas, y dos áreas —El Carrascal y las riberas del río Duero— han sido reconocidas como Lugares de Importancia Comunitaria e incorporadas a la Red Natura 2000. Esta designación europea refuerza nuestro compromiso con la conservación activa del entorno y nos impulsa a avanzar hacia un modelo de gestión ambiental ejemplar.

En coherencia con este marco, la protección del entorno constituye un eje central de nuestra estrategia y se articula a través de planes específicos —como el **Plan de Sostenibilidad Energético-Hídrico**, el **Plan de Reducción de Emisiones**, el **Plan de Ordenamiento Cinegético** y el **Plan de Gestión de Bosque**— que establecen objetivos concretos en materia de reducción de residuos, eficiencia energética y optimización del uso del agua. Estos instrumentos guían nuestra mejora continua y nos permiten avanzar hacia nuestro propósito: consolidarnos como una referencia internacional en sostenibilidad tanto la gestión del hotel y la bodega como con nuestro patrimonio natural.

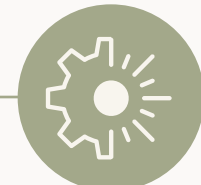
La singular riqueza ecológica de nuestra finca nos exige una gestión ambiental a la altura de su valor, capaz de proteger el territorio y garantizar su futuro. Nuestra acción medioambiental se engloba en tres ámbitos que orientan todas nuestras decisiones y planes operativos. Estos pilares —la **gestión sostenible de los recursos y la eficiencia ambiental**, la **conservación y protección de la biodiversidad**, y la **innovación ambiental y la mejora continua**— nos permiten avanzar hacia un modelo de referencia en sostenibilidad.



**Gestión sostenible de los recursos
y eficiencia ambiental**



**Conservación y protección
de la Biodiversidad**



**Innovación ambiental
y mejora continua**

Plan de Sostenibilidad Energética e Hídrica

En 2024 dimos el primer paso en la implantación de nuestro Plan de Sostenibilidad Energética e Hídrica, una iniciativa de largo alcance articulada en ocho líneas estratégicas que abordan aspectos esenciales como la adaptación al cambio climático, el uso eficiente de los recursos, la reducción de emisiones y la disminución de residuos.

Este plan define metas a corto, medio y largo plazo que orientan nuestra transición hacia un modelo de gestión más responsable. Su puesta en marcha refleja nuestra convicción de que la protección del entorno debe ser un eje central de nuestra actividad. Por ello, evaluamos de manera continua quince acciones clave, incorporando las mejoras necesarias para garantizar un progreso constante. Nuestro propósito es consolidarnos como un referente internacional en sostenibilidad bajo estándares ESG y actuar como un verdadero agente de cambio de cara al horizonte 2030, contribuyendo activamente al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, tanto en la bodega como en el hotel.

La ejecución del Plan de Sostenibilidad Energética e Hídrica va acompañada de la inversión necesaria para respaldar cada una de las acciones previstas, mediante nuevas instalaciones e infraestructuras, así como una planificación anticipada de los costes de operación y mantenimiento.

En 2025 hemos seguido ejecutando las siguientes acciones:

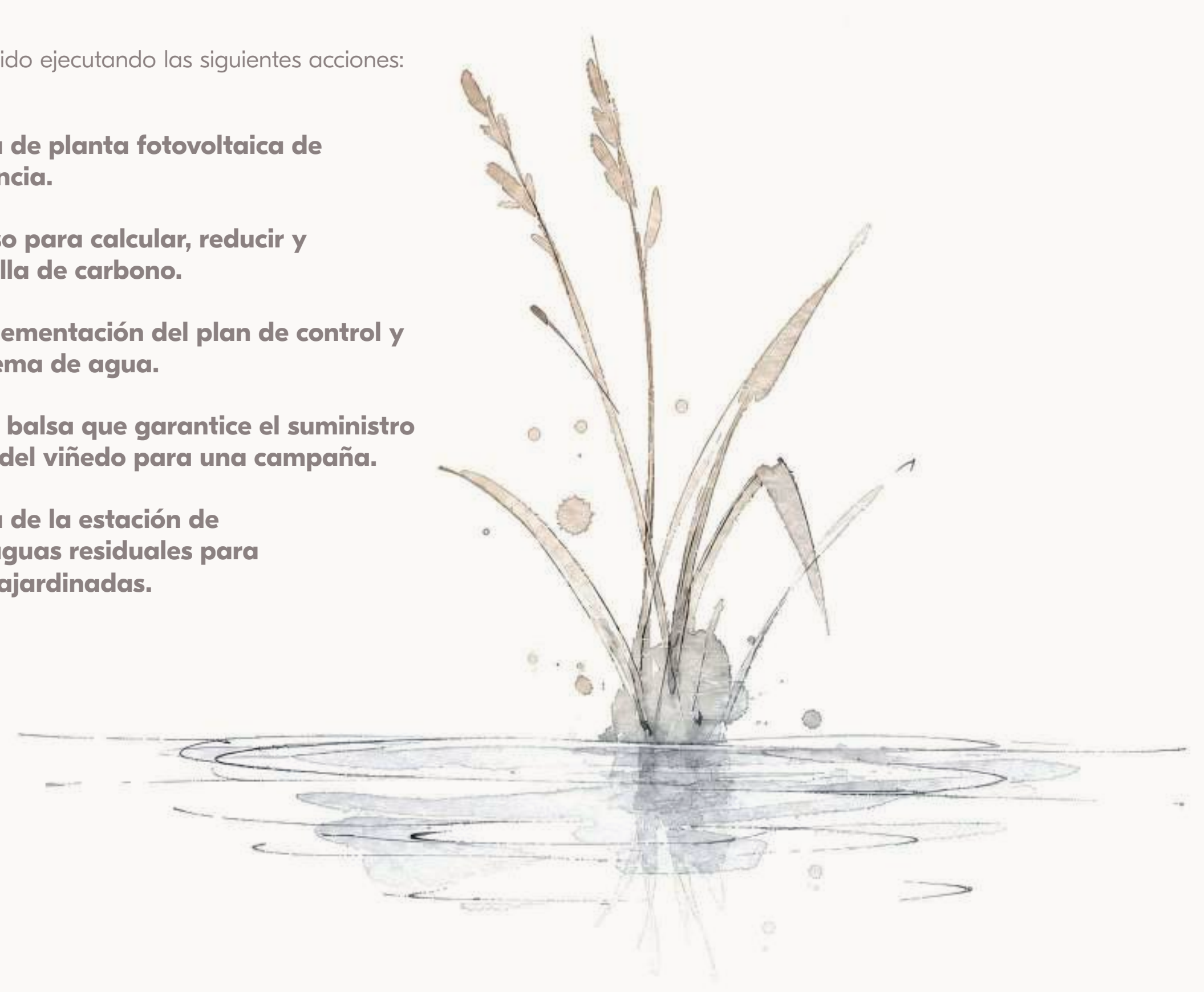
Puesta en marcha de planta fotovoltaica de 700 kWn de potencia.

Gestión de proceso para calcular, reducir y compensar la huella de carbono.

Avance en la implementación del plan de control y eficiencia del sistema de agua.

Desarrollo de una balsa que garantice el suministro de agua de riego del viñedo para una campaña.

Puesta en marcha de la estación de recuperación de aguas residuales para el riego de zonas ajardinadas.



Plan de Ordenación de Montes y de Cinegética

En Abadía Retuerta gestionamos el entorno mediante una planificación eficiente de los recursos naturales de la finca. Para ello contamos con un **Plan de Ordenación de Montes** que define anualmente, por parcelas, las actuaciones necesarias para conservar los ecosistemas y favorecer la biodiversidad. En 2025 continuamos su implementación, con horizonte 2035, mediante labores de mantenimiento forestal y el cuidado sostenible de más de 350 hectáreas de bosque. Asimismo, mantenemos operativos los bebederos para la fauna silvestre, facilitando su acceso al agua sin necesidad de desplazarse al río Duero.

Nuestro **Plan de Ordenación Cinegética** fue actualizado y aprobado en 2025 por la Junta de Castilla y León, el cual establece un aprovechamiento cinegético regulado y compatible con la protección y equilibrio de los ecosistemas. Esta actualización nos permitió identificar siete especies relevantes en nuestro entorno: la perdiz, la paloma torcaz, la liebre, el conejo, el zorro, el jabalí y el corzo. Cada una de ellas desempeña un papel específico dentro del equilibrio natural de la finca. Una gestión adecuada contribuye a mantener la funcionalidad de los hábitats, evitar desajustes en las poblaciones y minimizar riesgos como la proliferación excesiva de determinadas especies o la aparición de enfermedades.

La aplicación del plan se apoya en un enfoque preventivo y adaptativo, que combina el seguimiento continuo de las poblaciones con la puesta en marcha de actuaciones destinadas a mejorar las condiciones del hábitat. Entre las principales medidas desarrolladas se encuentran:

Refugio y reproducciones

Convivimos con más de 144 especies de aves que utilizan la finca como hábitat, algunas de forma estacional y otras presentes durante todo el año. A ello se suma la instalación de hoteles de hormigas, que favorecen el equilibrio ecológico y enriquecen la biodiversidad del entorno.

Seguimiento de comederos y bebederos artificiales

Distribuidos estratégicamente por la finca, permiten garantizar el acceso a recursos esenciales sin necesidad de que los animales se desplacen a zonas sensibles como la ribera del Duero.

Infraestructuras para el refugio y la reproducción

Se han mantenido bañeras para jabalíes, madrigueras para conejos y arbustos autóctonos que ofrecen cobertura, alimento y espacios de nidificación para aves y pequeños mamíferos.

Cultivos de cobertura y siembras específicas

Se han introducido cultivos no agrícolas que actúan como fuente de alimentación natural para la fauna, especialmente en épocas de escasez, reduciendo así la presión sobre los cultivos productivos y favoreciendo la permanencia de las especies en zonas controladas.

Todas estas iniciativas forman parte de una visión integral de cuidado del entorno, orientada no solo a mantener las poblaciones cinegéticas dentro de parámetros sostenibles, sino también a reforzar la conectividad entre ecosistemas, favorecer la regeneración natural de los hábitats y promover una relación equilibrada entre la actividad humana y la vida silvestre.

Colocación de bloques de sal

Esenciales para asegurar el aporte de minerales, especialmente en época de verano, cuando las necesidades fisiológicas de la fauna aumentan.

Mejoras en la señalización y vigilancia del terreno:

Con el objetivo de minimizar interferencias humanas, reforzar la seguridad y garantizar el cumplimiento de las normas establecidas en el plan.

PEFC



En 2025 hemos renovado el certificado PEFC de Gestión Forestal Sostenible, un reconocimiento que respalda nuestra forma de gestionar el territorio: proteger los recursos naturales, favorecer la regeneración del monte y poner en valor los productos forestales. Esta certificación es el resultado de una estrategia ambiental que integra reforestación, diseño paisajístico, mantenimiento del monte y una gestión responsable de la fauna.

Este enfoque se sustenta en casi tres décadas de trabajo continuo. Desde 1996 hemos impulsado un amplio programa de recuperación forestal que nos ha permitido plantar más de 65.000 pinos y avanzar hacia masas forestales más diversas, estables y resilientes.

Gracias a esta trayectoria, hoy consolidamos un modelo de gestión forestal que combina tradición, conocimiento técnico y compromiso ambiental. Una manera de custodiar el paisaje y de reforzar nuestra visión de Abadía Retuerta como un lugar donde naturaleza, cultura y sostenibilidad conviven en equilibrio.



El Bosque y el Jardín de los Monjes

En 2025 continuamos avanzando en nuestra estrategia de restauración ecológica mediante nuevas actuaciones en el Bosque de los Monjes, un proyecto que persigue transformar 70 hectáreas de antiguas tierras agrícolas en una masa forestal diversa y resiliente. Entre las acciones realizadas destacan la reducción del laboreo en la finca y su sustitución por praderas naturales que favorecen la biodiversidad, así como la optimización del consumo de agua gracias a sistemas de riego más eficientes.

Asimismo, se llevó a cabo la sustitución de cultivos herbáceos por formaciones de encina y pino, plantándose 50 hectáreas con estas especies —un total de 30.000 árboles, a razón de 600 pies por hectárea—. Dentro del diseño del espacio se reservó además una zona destinada a la futura construcción de un anfiteatro y un campo de croquet, siguiendo un diseño del paisajista Álvaro Sampedro. Paralelamente, desarrollamos una colaboración con TBA21 Academy (Thyssen Bornemisza Art Comtemporary) y Laure Prouvost en el proyecto multidisciplinar 'Bosque-Bosque”, que complementa esta visión de regeneración ambiental.

Nuestra colaboración con la Fundación ReForest Project también siguió creciendo a través de diversas iniciativas. Entre ellas, la participación en el programa Custodios del Duero, centrado en la limpieza de plásticos en las orillas del río Duero, y la plantación y entutorado de árboles frutales en cuatro hectáreas dedicadas a cerezo, almendro, manzano y peral.



Al mismo tiempo, el **Jardín de los Monjes**, con una extensión de 14.000 m², recupera el trazado original del antiguo jardín monástico siguiendo el plano de 1887

Concebido por el paisajista Álvaro Sampedro, este espacio combina la precisión geométrica con un enfoque naturalista, creando un diálogo entre la belleza del paisaje y la espiritualidad del entorno. Alberga más de 21.000 plantas adaptadas al clima y al suelo del valle del Duero, organizadas bajo un diseño sostenible que reduce al mínimo las necesidades de riego y mantenimiento. La mayor parte del agua empleada procede del sistema de depuración y regeneración del hotel, cerrando así por completo el ciclo hídrico. Además de embellecer el conjunto, el jardín funciona como un auténtico refugio de biodiversidad: favorece la presencia de polinizadores, impulsa la regeneración natural de las especies vegetales y contribuye al equilibrio ecológico de la finca. Es un espacio vivo, que evoluciona con las estaciones y que invita a la contemplación, al paseo y a la conexión con la naturaleza.

En febrero de 2025 celebramos una jornada especialmente significativa en la que colaboradores de Abadía y sus familias plantaron cerca de 1.200 árboles frutales —almendro, cerezo, manzano y peral, de 14 subespecies— en el entorno de la Hospedería. A lo largo del año se continuó transformando antiguas tierras de cultivo en superficies forestales con encinas y pinos. Esta acción colectiva simboliza nuestro compromiso con un plan de transformación del territorio, sustituyendo antiguas tierras de cultivo de alto consumo hídrico y escaso valor ecológico por plantaciones que favorecen la recuperación de la biodiversidad y refuerzan la resiliencia natural de la finca.

2.2

Utilizamos materias primas de manera responsable



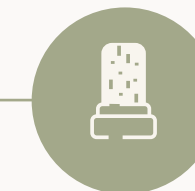
En Abadía Retuerta creemos que la excelencia de nuestros productos nace en el origen: en la elección responsable de las materias primas, en el respeto a los ritmos de la naturaleza y en un modelo de producción que prioriza la sostenibilidad. Cada decisión —desde cómo cultivamos nuestros ingredientes hasta el diseño de los envases— responde a una filosofía que busca armonizar calidad, responsabilidad y cuidado del entorno.

A lo largo de 2025 reforzamos este compromiso mediante el uso de materiales con trazabilidad garantizada, reciclables y procedentes de fuentes gestionadas de forma responsable. Entre los principales consumos del ejercicio destacan varios avances significativos. Más del 60 % del vidrio empleado en nuestras botellas procede de material reciclado, lo que nos ayuda a reducir el impacto ambiental sin comprometer la calidad ni a la conservación del vino. El corcho, 100 % natural, proviene de fuentes renovables que respetan los ciclos de extracción y regeneración del alcornoque. En cuanto al cartón utilizado en nuestras cajas, cuenta con certificación PEFC, que avala su origen en bosques gestionados de manera sostenible y contribuye a la protección de los ecosistemas forestales y al desarrollo de las comunidades que dependen de ellos.



Botellas de vidrio

211.414 Kg.



Corcho

1.493 Kg.



Cajas de cartón

53.903 Kg.

Huerto de los Monjes

Este compromiso con una producción respetuosa se refleja también en nuestra actividad agrícola. Desde 2019 hemos impulsado la recuperación del histórico Huerto de los Monjes, ubicado en el mismo lugar que ocuparon los premonstratenses siglos atrás. Lo que comenzó como un pequeño espacio de 600 m² ha evolucionado hasta alcanzar los 6.400 m² en 2025, convirtiéndose en un auténtico laboratorio con insumos para aplicar una agricultura regenerativa.



La gestión integrada de los residuos orgánicos, transformados en compost y aplicados nuevamente en el huerto, permite reducir residuos y minimizar costes indirectos. Además, el enfoque from **Farm-to-Table** [del huerto a la mesa] posibilita el autoconsumo de hasta el 60 % de las hortalizas, verduras y hierbas frescas utilizadas en el hotel, generando un ahorro operativo y aportando valor a distintas dimensiones de la sostenibilidad.

En este huerto trabajamos con un conjunto de técnicas de gestión sostenible que guían cada fase del cultivo. Entre ellas destacan:

Minimización del laboreo
para preservar la microbiota del suelo.

Enmiendas orgánicas y abonos verdes
para nutrirlo de forma natural.

Acolchado con materiales propios de la finca
que protege y enriquece.

Riego por goteo
sustituyendo el riego por exudación lo que ha permitido reducir el consumo hídrico.

Rotación de cultivos y aumento del barbecho programado
lo que permite mantener la salud del terreno, reduciendo los cultivos con mayor demanda de agua.

Horticultura de secano



Huerto de los Monjes

La despensa natural de Abadía Retuerta.



Gracias a la aplicación de estas prácticas, el huerto se ha consolidado como la principal fuente de productos frescos, nutritivos y cultivados de forma responsable para nuestros restaurantes. Además, apostando por la innovación tecnológica, durante 2025 ampliamos las funciones de un programa informático propio y desarrollado internamente, que nos permite registrar con precisión qué se siembra, la tipología de cada cultivo y la trazabilidad completa de los productos. Esta herramienta supone un avance significativo en la gestión del huerto, ya que mejora el control, la planificación y la transparencia de todo el proceso agrícola. Durante 2025, la cosecha incluyó:



Tomate	804 Kg
Kale	84 Kg
Calabaza	127 Kg
Acelga	4 Kg
Pimiento	107 Kg
Berenjena	112 Kg
Capuchina	9 Kg
Calabacín	616 Kg
Flor de Calabacín	225 unidades
Remolacha	27 Kg
Pak-Choi	14 Kg

En 2025, Abadía Retuerta y el Instituto Tecnológico de Castilla y León (Itacyl) continuaron desarrollando el protocolo de colaboración destinado a revalorizar cultivos tradicionales de la región. En este marco, avanzamos con el proyecto de recuperación de legumbres históricas gracias al trabajo conjunto con el banco de germoplasma del Itacyl. Se plantaron ocho variedades, incluida la conocida como Arca de Noé, todas ellas con un excelente desarrollo y destinadas a futuras pruebas de aptitud culinaria. El objetivo de esta iniciativa es doble: por un lado, reintroducir cultivos en riesgo de desaparecer y, por otro, abastecer nuestras cocinas con ingredientes singulares, ligados al territorio y a la memoria agrícola de Castilla y León.

En los próximos años aspiramos a consolidar un modelo de gestión de materias primas que integre el cuidado y la regeneración de la biodiversidad, autosuficiencia y excelencia gastronómica. Para avanzar en esta dirección, prevemos ampliar progresivamente la superficie del huerto y continuar incorporando nuevos tipos de cultivo, reforzando así un sistema agrícola cada vez más diverso y equilibrado.

En 2025 firmamos un convenio con el Itacyl para recuperar el cultivo de legumbres históricas de su banco de germoplasma

Proyecto Plastic Free

Nuestro compromiso con el entorno también se refleja en la forma en que abordamos nuestra política de gestión de plásticos. En 2019 iniciamos el proyecto 'Plastic Free', una iniciativa transversal y de transformación profunda que nos llevó a replantear prácticas, procesos y rutinas en todas las áreas. Desde entonces, hemos reducido de manera significativa el uso de plásticos y consolidado una manera de trabajar más coherente con la protección de nuestro patrimonio natural y los valores que nos definen.



Este enfoque nos ha llevado a seguir realizando cambios significativos, entre ellos:

La sustitución de las botellas de plástico por botellas de cristal.

La incorporación de bolsas corporativas de tela reutilizables.

La eliminación anual de 2.500 botellas de agua de litro y medio, reemplazadas por bidones de 20 litros.

La renovación de los amenities de las habitaciones, reemplazados por materiales sostenibles.

Lo que comenzó como una prueba piloto se ha consolidado como una forma permanente de trabajar, alineada con los principios de la economía circular y con la reducción del impacto ambiental. En Abadía Retuerta, la gestión responsable de los recursos no es un gesto aislado: es una filosofía que guía cada decisión técnica. Cada envase, cada materia prima y cada paso en nuestros procesos refleja una convicción sólida de cuidado hacia la tierra y hacia todo lo que compartimos con ella.

Impacto social: amenities Natura Bissé

La línea de amenities de Natura Bissé, gestionada por La Bottega en el Hotel Abadía LeDomaine, se desarrolla bajo un compromiso con la sostenibilidad, el cuidado del medio ambiente y otras iniciativas en esa línea, y vincula la experiencia del cliente con la generación de impacto social. A través de este modelo, el 100% de los royalties que Natura Bissé recibe por la venta de amenities se destina íntegramente a impulsar las actividades de la Fundación Ricardo Fisas Natura Bissé, contribuyendo al desarrollo de iniciativas sociales.

2.3

Minimizamos y gestionamos cuidadosamente nuestros residuos

En 2025 avanzamos de forma significativa en nuestras iniciativas de economía circular. Gracias a la compostadora incorporada en 2024, logramos procesar alrededor de **120 kg de residuo orgánico** al mes, obteniendo **40 kg de compost** de alta calidad conforme a la normativa vigente. Este material, resultado de valorizar la totalidad de los desechos orgánicos generados en el hotel, se destinó a enriquecer el Huerto de los Monjes.

Dentro de nuestro Plan de Sostenibilidad también se contemplan otras metas específicas vinculadas a la gestión de residuos, entre ellas:

Reducir el volumen de fracciones reciclables (vidrio, papel, cartón y plásticos).

Reducir el volumen de residuo resto, incrementando su aprovechamiento mediante procesos de compostaje.

Para poder avanzar hacia estos compromisos, contabilizamos y documentamos de manera exhaustiva y trimestral todos los residuos producidos tanto en el hotel como en la bodega. Cada residuo se separa adecuadamente en los puntos limpios habilitados y posteriormente es gestionada por operadores autorizados. Además, dedicamos un esfuerzo continuo a sensibilizar y formar a nuestro equipo en buenas prácticas de gestión de residuos, reforzando así una cultura interna orientada a la sostenibilidad.





Residuos

Hotel

2025

Residuos peligrosos

Descripción	Código	Destino	Cantidad (kg)
Envases de plástico contaminados	150110	R13	187
Envases metálicos contaminados	150110	R13	18
RAEEs (pequeños aparatos con componentes peligrosos y pilas incorporadas)	200135	R13	128
Tubos fluorescentes y lámparas de mercurio	200121	R13	9
Pilas usadas	16064	R13	22
Sprays y aerosoles	160504	R13	8

Residuos NO peligrosos

Descripción	Código	Destino	Cantidad (kg)
Absorbentes y materiales de filtración no peligrosos	150203	R13	90
Chatarra	170405	R13	266
Madera	200138	R13	548
Papel, lijas, similares	150101	R12	9
Plásticos no valorizables	150102	R13	1.061
Vidrio	200102	R13	246



Residuos

Bodega

2025

Residuos peligrosos

Descripción	Código	Destino	Cantidad (kg)
Absorbentes contaminados	150202	D15	450
Envases de plástico contaminados	150110	R13	120
Envases metálicos contaminados	150110	R13	43
Sprays y aerosoles	160504	R13	8

Residuos NO peligrosos

Descripción	Código	Destino	Cantidad (kg)
Cartón	200101	R12	70
Chatarra	170405	R13	2.148
Papel, lijas y similares	150101	R12	91
Plásticos no valorizables	150102	R12	1.894
Lías	-	Destilación	4.000 L
Orujos	-	Destilación	106.650

Reducir las emisiones de gases de efecto invernadero derivadas de nuestra actividad es uno de los pilares de nuestra estrategia ambiental.

2.4

Trabajamos por la calidad del aire

Desde 2017 calculamos nuestra huella de carbono de forma sistemática, una herramienta que nos permite identificar los principales focos de impacto y definir acciones concretas para reducirlos.

En Abadía Retuerta calculamos la huella de carbono de manera diferenciada para la bodega y el hotel, y para el conjunto de la organización, que refleja la suma de las emisiones de ambas operaciones, con el fin de comprender la evolución de nuestras emisiones y obtener una visión completa de nuestro impacto climático.

Además del cálculo de las emisiones de alcance 1 y 2, en 2023 incorporamos por primera vez el cálculo del alcance 3 en la bodega y, en 2024, en el hotel, lo que nos permite disponer de una visión más completa y precisa del impacto climático asociado a nuestra actividad. Con el objetivo de reforzar la transparencia y la mejora continua, el cálculo de la huella de carbono de 2025 ha sido sometido a una verificación externa independiente por Bureau Veritas. En 2024 obtuvimos el sello oficial «Calculo, Compenso y Reduzco» del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO), y actualmente nos encontramos en proceso de validación de la huella de carbono de 2025 por parte del MITECO.

En la bodega, las emisiones totales en 2025 ascienden a 863,13 tCO₂e.





Huella de Carbono

Huella de carbono de la Organización (tCO2e)

Concepto	2022	2023	2024	2025
Alcance 1	484,92	482,32	438,27	434,58
Combustión fija	254,20	221,78	263,45	259,62
Combustión móvil	126,96	129,05	131,82	118,43
Emisiones fugitivas	3,85	2,89	0,00	32,78
Emisiones de proceso	99,92	128,61	42,99	23,75
Alcance 2	0	0	0	0
Total	484,92	482,32	438,27	434,58

Huella de carbono de la Bodega (tCO2e)

Concepto	2022	2023	2024	2025
Alcance 1	309,77	337,28	276,86	247,88
Combustión fija	93,49	80,40	103,87	90,61
Combustión móvil	126,96	129,05	131,82	113,08
Emisiones fugitivas	3,85	2,89	0,00	22,56
Emisiones de proceso	85,47	124,95	41,17	21,63
Alcance 2	0	0	0	0
Total	309,77	337,28	276,86	247,88

Huella de carbono del Hotel (tCO2e)

Concepto	2022	2023	2024	2025
Alcance 1	145,04	145,04	161,40	186,7
Combustión fija	160,71	141,38	159,58	169,01
Combustión móvil	0	0	0	5,35
Emisiones fugitivas	0	0	0	10,22
Emisiones de proceso	14,45	3,66	1,82	2,12
Alcance 2	0	0	0	0
Total	175,15	145,04	161,40	186,7

Dentro del Plan de Sostenibilidad de Abadía Retuerta hemos seguido avanzando en la definición de una hoja de ruta climática con metas muy exigentes, entre las que destacan:

Alcanzar la meta de **Net Zero en 2040**

Reducir la huella de carbono (alcances 1 y 2) en un **85% respecto a 2019**.

Alcanzar la **neutralidad de carbono en el alcance 3 antes de 2030**.

El plan contempla una serie de iniciativas diseñadas para avanzar hacia los objetivos climáticos marcados, varias de las cuales ya hemos puesto en marcha. Entre las medidas más relevantes se encuentra la renovación completa de la flota de vehículos de enoturismo por modelos eléctricos, una actuación que ha contribuido a crear un entorno más silencioso y respetuoso, favoreciendo el incremento de aves presentes en la finca. A ello se suma la adopción exclusiva de electricidad procedente de fuentes renovables, que refuerza de manera significativa la reducción de nuestra huella de carbono.



Estas actuaciones ponen de manifiesto nuestro firme compromiso por la descarbonización y nos posicionan como un referente dentro del sector. Aunque el Real Decreto 214/2025 sobre huella de carbono haya entrado en vigor y no nos resulta de aplicación, en Abadía Retuerta ya cumplimos con los requisitos esenciales que plantea: realizamos el cálculo de emisiones, lo sometemos a verificación externa, lo hacemos público y contamos con un plan específico de reducción. Adelantarnos a la normativa refuerza nuestro posicionamiento como organización responsable, proactiva y alineada con los estándares más exigentes de sostenibilidad, en línea con las prácticas de las compañías líderes del sector.



**Huella de carbono
de la Bodega en ratios
(total)**

0,38

tCO2/miles botellas

0,42

tCO2/ton uva

0,52

tCO2/miles litros vino

**Huella de carbono
del Hotel en ratios
(total)**

0,018

tCO2/por huésped

2.5

Avanzamos hacia un modelo energético eficiente

En 2025 se registra una reducción del consumo global energético, donde la energía eléctrica de origen renovable alcanza el 61 % del consumo energético total, consolidando nuestra apuesta por soluciones limpias y responsables. Este avance en energía renovable permitió evitar la emisión de 137 toneladas de CO₂ a la atmósfera, un impacto equivalente a la plantación de 187 árboles.

Dentro de nuestro Plan de Sostenibilidad también se han definido metas específicas relacionadas con el uso de energía y la transición hacia modelos más eficientes:

Reducir la energía primaria no renovable hasta el **12 % en 2030**.

Incrementar la proporción de energía renovable hasta **alcanzar el 43 % del consumo total en 2030**.

Elevar el autoconsumo eléctrico **hasta el 45 %** en ese mismo horizonte.

En 2025, nuestro consumo energético global ascendió a 4.067.484 kWh, distribuido entre nuestras principales áreas operativas de la siguiente manera:



Consumo energético

Evolución consumo energético Bodega (KWh)

Fuente	2023	2024	2025
Energía eléctrica	835.050	925.035	1.126.673
Propano	449.107	350.740	394.898
Gasóleo	677.588	538.100	424.265
Planta fotovoltaica	-	195.180	199.950
Total	1.961.745	2.009.055	2.145.786

Evolución consumo energético Hotel (KWh)

Fuente	2023	2024	2025
Energía eléctrica	1.766.322	1.773.528	606.670
Propano	713.153	720.033	757.457
Gasóleo	4120	5.595	2.571
Planta fotovoltaica	-	-	555.000
Total	2.483.595	2.499.156	1.921.698

Con el objetivo de avanzar en la reducción del consumo energético y cumplir los objetivos marcados, incorporamos anualmente nuevas actuaciones orientadas tanto a mejorar la eficiencia como a incrementar el uso de energías renovables. Entre las iniciativas desarrolladas en 2025 destacan:

La puesta en marcha de la planta fotovoltaica con 1.500 paneles solares y una generación de 700 kW y que nos permitirá cubrir alrededor del 45 % de nuestras necesidades eléctricas en el hotel y la bodega.

Avance en la instalación de variadores de frecuencia en los equipos de bombeo y en los grupos de presión, con el fin de ajustar su funcionamiento y reducir el consumo.

2.6

Cuidamos de nuestros recursos hídricos

La gestión responsable del agua se ha convertido en un eje fundamental para nuestras operaciones y para la protección del entorno. Conscientes de su valor, hemos seguido incorporando a nuestro proceso productivo diversas medidas de control y seguimiento que nos permiten optimizar su uso, preservar este recurso esencial y contribuir a la reducción de nuestras emisiones.

En el marco del Plan de Sostenibilidad, hemos establecido metas específicas relacionadas con el consumo de agua, entre ellas:

Aumentar la capacidad de regulación para mejorar la garantía de suministro del sistema.

Reducir el consumo de agua en las instalaciones del hotel y el Santuario.

Reutilizar el 40 % del agua empleada en los procesos de bodega

Nuestro consumo de agua en 2025 ha sido el siguiente:



Consumo de agua (m³)

Histórico consumo de agua (m³)

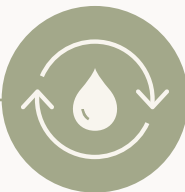
Fuente	2023	2024	2025
Hotel	12.741	13.055	40.275
Bodega	215.447	100.673	147.532
Total	228.188	113.728	187.807

El abastecimiento de agua para nuestras actividades procede tanto de fuentes superficiales —principalmente el río Duero y su canal, destinados al riego de viñedos y cultivos— como de recursos subterráneos, utilizados para las necesidades de la bodega y el hotel. Antes de su uso, toda el agua pasa por sistemas de ósmosis que, aunque garantizan su calidad, generan un rechazo cercano al 40 % del volumen tratado. Para asegurar que el agua cumple con los estándares requeridos, realizamos análisis anuales y mantenemos de forma continua los equipos de potabilización.

En el ámbito agrícola, aplicamos riego por goteo con el fin de maximizar la eficiencia hídrica y reducir la presión sobre el entorno. Asimismo, el tratamiento adecuado de las aguas residuales constituye una parte esencial de nuestra gestión ambiental. A lo largo de 2025, se ha cumplido en todo momento con los parámetros de vertido establecidos por la normativa vigente, reafirmando nuestro compromiso con un uso responsable del recurso.



Agua depurada



Histórico agua depurada (m³)

Fuente	2023	2024	2025
Hotel	9.052	9.794	6.524
Bodega	5.698	9.202	6.472

Bodega

El tratamiento de aguas residuales se realiza mediante una sucesión de lagunas de depuración. El destino final de estas aguas es el riego de pinares.

Hotel

En el hotel, utilizamos una depuradora a la que se ha añadido un sistema de regeneración del agua, permitiendo que el 100 % del agua se recupere para el riego de jardines.



ABADIA RETUERTA

INFORME ESG

C.3

Compromiso social



3

4

5

8

10

3.1

Cuidamos de nuestro equipo

En Abadía Retuerta, nuestro equipo humano es el principal motor de transformación y el valor que sostiene nuestro proyecto.

Por ello impulsamos una cultura organizativa, ágil, profesionalizada y orientada a la excelencia operativa, donde cada persona encuentra oportunidades reales de desarrollo y formación que favorecen su crecimiento profesional y personal. Generamos esta cultura de trabajo en un entorno basado en la inclusión, la igualdad, el respeto y la estabilidad laboral, creando espacios de trabajo justos donde cada individuo pueda desplegar su talento y alcanzar sus metas.

La gestión de personas está liderada por el equipo de Cultura y Talento, que en 2025 ha impulsado avances significativos en la definición de nuestra identidad organizativa, fruto de un proceso riguroso de análisis y reflexión sobre las iniciativas desarrolladas en los últimos años. Todo este proceso ha sido clave para seguir estructurando y consolidando nuestro modelo propio de gestión de personas: el **Modelo de las 5C's —Comunicación, Colaboración, Compensación, Crecimiento y Compromiso—**, una hoja de ruta sólida, sistemática y medible que estructura nuestras políticas de personas y

orienta todas nuestras actuaciones hacia el propósito de Abadía Retuerta. Es un modelo dinámico, plenamente integrado en la estrategia de la compañía, que guía la toma de decisiones y activa los mecanismos necesarios para fortalecer un equipo comprometido, competitivo y coherente con nuestro legado.

La participación de nuestro equipo ha sido clave en esta etapa. En 2025 llevamos a cabo una nueva evaluación del clima laboral que evidenció una mejora notable en la percepción interna y una actitud muy favorable hacia los cambios emprendidos. A partir de este análisis hemos puesto en marcha un plan de actuación integrado en el modelo 5C's, que prioriza ámbitos esenciales para nuestro desarrollo organizativo, como el refuerzo de la comunicación interna, la agilidad en la toma de decisiones, la colaboración entre áreas y el fortalecimiento del liderazgo intermedio. Este avance nos permite seguir construyendo una cultura más cohesionada y orientada al futuro, reafirmando nuestro compromiso con las personas que forman parte de Abadía Retuerta.



La estructura de nuestro equipo

En Abadía Retuerta organizamos nuestros equipos en función de las necesidades específicas de la compañía, distribuyendo el trabajo en áreas especializadas dedicadas a la gestión de la finca, el hotel y la bodega, junto con un equipo corporativo ubicado en Valladolid y Madrid. Esta estructura nos permite responder de manera eficiente y coordinada a las particularidades de cada actividad y garantizar un funcionamiento integral y alineado con nuestra estrategia.

La plantilla media de 2025 alcanzó los 157,74 colaboradores, frente a los 155,02 registrados en 2024, lo que supone un incremento del 1,75 %. Este ligero crecimiento responde al movimiento natural de la plantilla, así como al refuerzo puntual en el área de cocina del hotel y a la necesidad de cubrir finalizaciones de contrato.

A cierre del ejercicio, la plantilla estaba integrada por 160 profesionales. El análisis por género y por grupos de edad muestra una distribución equilibrada, reflejo del compromiso de la organización con la diversidad y con la incorporación de perfiles complementarios que fortalecen el proyecto.

Plantilla media



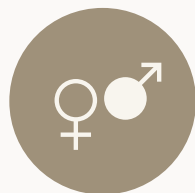
Año	Oficina y desp Madrid	Hotel	Bodega	Campo	Total
2024	12,08	83,31	40,43	19,2	155,02
2025	13,70	81,15	43,32	19,57	157,74

Nº total de colaboradores



Año 2025	Abadía Retuerta (Bodega)		Le Domaine (Hotel)		Servicios corporativos		Total	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
	40	13	32	45	19	11	91	69
	Total: 53		Total: 77		Total: 30		Total: 160	

Plantilla por género y edad



Año 2025	Entre 19 y 29 años		Entre 30 y 45 años		A partir de 46 años		Total	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
	12	2	34	39	45	28	91	69
	Total: 14		Total: 73		Total: 73		Total: 160	

Incorporaciones y bajas

En 2025 se incorporaron 35 nuevos colaboradores, en su mayoría procedentes del entorno de Valladolid, reflejando nuestro compromiso por fortalecer el empleo local. La distribución fue equilibrada, con 18 mujeres y 17 hombres. Todas las personas que se sumaron al equipo participaron en un programa de onboarding diseñado para facilitar su integración y asegurar una acogida estructurada desde el primer día. Si bien nuestra política prioriza la contratación directa, en periodos de mayor demanda operativa —como la poda o la vendimia— recurrimos puntualmente a empresas de trabajo temporal para cubrir necesidades específicas. Durante ese mismo periodo se registraron 29 bajas, también con una distribución equilibrada entre mujeres (16) y hombres (13), motivadas por distintas causas.



Incorporaciones



	Mujeres	Hombres	Total
Oficinas y despachos de Madrid	4	0	4
Industria y Comercio de la Vid	2	1	3
Campo de Valladolid	0	3	3
Hostelería de Valladolid	12	13	25
Total	18	17	35

Causas bajas



	Mujeres	Hombres	Total
Jubilación	0	2	2
Finalización de contrato	2	2	4
Cese voluntario	5	6	11
No superación de periodo de prueba	5	0	5
Excedencia	1	1	2
Otros	3	2	5
Total	16	13	29

Ofrecemos empleo estable y de calidad

En 2025, el 97 % de los contratos formalizados fueron indefinidos, lo que refleja la voluntad de la compañía de ofrecer seguridad y continuidad a su equipo



Creemos firmemente que el bienestar de las personas comienza por ofrecer un entorno laboral sólido, equitativo y orientado al crecimiento profesional a largo plazo. La estabilidad, la calidad del empleo y la seguridad jurídica constituyen la base de nuestro modelo de gestión del talento.

Nos aseguramos de que cada colaborador cuente con todas las garantías legales y con los recursos necesarios para gestionar cualquier aspecto de su relación laboral con la organización. Además, el 100 % de la plantilla está cubierta por convenios de negociación colectiva, un compromiso que reafirma nuestra voluntad de promover relaciones laborales transparentes y justas. En la actualidad, aplicamos los siguientes convenios:

Convenio colectivo de Hostelería de Valladolid.

Convenio colectivo de Industria de la Vid de Valladolid.

Convenio colectivo de Oficinas y Despachos de Madrid.

Convenio colectivo de Campo de Valladolid.

Generamos empleo estable y de calidad

Nuestro compromiso con el empleo estable se refleja de manera clara en los datos de 2025. La gran mayoría de los contratos formalizados durante el año —un 97 %— fueron indefinidos, lo que evidencia la voluntad de la compañía de ofrecer continuidad y seguridad a su equipo. Solo un 3 % correspondió a contratos temporales, asociados principalmente a periodos de actividad propios de la estacionalidad, como los refuerzos en temporada alta o la cobertura de ausencias puntuales. Asimismo, más del 94 % de las contrataciones se realizaron a jornada completa, un indicador que reafirma nuestra apuesta por un empleo de calidad y por condiciones que facilitan tanto el desarrollo profesional como la conciliación personal.

La siguiente tabla detalla la distribución de los contratos formalizados durante el ejercicio, desglosados por centro de trabajo, género, tipo de contrato y modalidad de jornada:

Plantilla por tipo de contrato

		Indefinido			Temporal		
		Jornada completa	Jornada parcial	Total	Jornada completa	Jornada parcial	Total
Bodega	Hombres	3	0	5	1	0	1
	Mujeres	2	0		0	0	
	Total	5	0		1	0	
Hotel	Hombres	11	0	24	0	0	0
	Mujeres	12	1		0	0	
	Total	23	1		0	0	
Servicios corporativos	Hombres	2	0	5	0	0	0
	Mujeres	2	1		0	0	
	Total	4	1		0	0	
Total	Hombres	16	0	34	1	0	1
	Mujeres	16	2		0	0	



Facilitamos la conciliación y el bienestar

En Abadía Retuerta, la conciliación forma parte de nuestra manera de entender las relaciones laborales. No es solo una política, sino una cultura y principios que expresa el respeto que sentimos por las personas que integran la organización. Partimos de una idea sencilla: el equilibrio entre la vida profesional y personal solo es posible cuando existe un compromiso compartido entre la empresa y cada colaborador. Valoramos el trabajo del equipo y reconocemos su aportación, pero también entendemos que su bienestar fuera del ámbito laboral es esencial para que puedan desarrollarse plenamente. Este enfoque nos permite construir un entorno más saludable, atraer y fidelizar talento y consolidar nuestra identidad como empresa comprometida con las personas. Además, nos permite seguir avanzando hacia una igualdad efectiva entre mujeres y hombres. Nuestro objetivo final es claro: que todas estas medidas se traduzcan en un impacto positivo en la salud, el bienestar integral y la experiencia laboral de quienes forman parte de Abadía Retuerta.

En 2025 renovamos la certificación de Empresa Familiarmente Responsable (efr), con una calificación de B+. Contamos con la acreditación efr desde 2020 y a partir del 2022 se elevó al nivel B+, situándonos como una organización con un enfoque proactivo dentro del modelo.

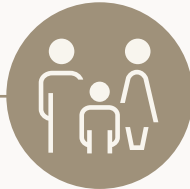
Esta acreditación avala nuestras iniciativas en materia de conciliación, igualdad y apoyo a las familias, y reafirma nuestro compromiso por un entorno laboral más humano, sostenible e inclusivo.

Como parte del proceso de mejora continua, en 2025 se llevó a cabo una encuesta de satisfacción para evaluar la revisión integral del catálogo de medidas efr y del sistema de gestión realizada en 2024. Los resultados fueron muy positivos y reflejaron una valoración favorable por parte del equipo. A partir de las conclusiones obtenidas, se reforzaron algunas medidas —especialmente en materia de flexibilidad— y se eliminaron aquellas que apenas tenían uso, avanzando así hacia un modelo más ajustado a las necesidades reales de las personas.



Modelo efr

El modelo **efr** actual incluye un amplio conjunto de medidas organizadas en diferentes bloques:



Apoyo familiar y corresponsabilidad

Ofrecemos ayudas económicas y permisos vinculados a la maternidad, paternidad y al cuidado de familiares, tique guardería, permisos retribuidos para acompañamiento médico y medidas específicas para situaciones familiares que requieren una atención especial.



Calidad del empleo y bienestar

Promovemos un entorno laboral saludable a través de iniciativas deportivas, programas de salud preventiva, acceso gratuito a la plataforma Wellwo, seguros médicos con condiciones especiales, servicio de cantina saludable, diversos eventos y beneficios corporativos.



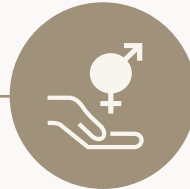
Compromiso social y desarrollo personal

Impulsamos acciones solidarias, campañas temáticas de recogida, la creación de un calendario benéfico y programas que reconocen tanto el desempeño como la trayectoria de quienes forman parte de la organización.



Flexibilidad y tiempo personal

Fomentamos la autonomía en la gestión del tiempo mediante horarios adaptables, modalidades de trabajo remoto para los puestos que lo permiten, vacaciones con mayor margen de elección, media jornada libre por cumpleaños de hijos y un día libre en el cumpleaños de cada persona.



Igualdad y prevención

Mantenemos activo nuestro Plan de Igualdad, aplicamos protocolos frente al acoso y la violencia de género, promovemos el uso de un lenguaje inclusivo y desarrollamos campañas de sensibilización para construir un entorno seguro y respetuoso.



Cultura de conciliación

Aspiramos a seguir fortaleciendo una cultura de conciliación que sea equilibrada, efectiva y ajustada a las necesidades reales de las personas, promoviendo un compromiso compartido, un fuerte sentido de pertenencia y un modelo de gestión centrado en el bienestar humano.

En la siguiente tabla se recogen los datos de las personas que han hecho uso de estas iniciativas, desglosados por género.

Las personas que contaron con los beneficios de estas medidas tenían contratos indefinidos a tiempo completo y pertenecían al grupo de edad de 30 a 50 años, un valor real dentro de un periodo vital en el que suelen concentrarse mayores responsabilidades familiares. Este dato evidencia el impacto positivo de las acciones implementadas y refuerza nuestra intención de seguir impulsando una conciliación adaptada, efectiva y orientada a fortalecer el compromiso mutuo, el sentido de pertenencia y la sostenibilidad humana del proyecto

Medidas de conciliación



	Mujeres	Hombres	Total
Permiso por nacimiento y cuidado de menores	5	6	11
Lactancia	4	3	7
Excedencia por cuidado de menores	0	0	0
Reducción de jornada por cuidado de menores	2	0	2
Media jornada por cumpleaños de un hijo	20	16	36
Total	31	25	56



Impulsamos la integración laboral



La integración laboral forma parte del compromiso social que guía la actividad en Abadía Retuerta. Por ello, impulsamos oportunidades reales para personas en riesgo de exclusión y trabajamos para conformar equipos diversos, inclusivos y socialmente sostenibles. Este enfoque se traduce en acciones concretas: generar empleo directo e indirecto, visibilizar el talento de personas con discapacidad y fortalecer alianzas con entidades especializadas que nos ayudan a ampliar nuestro impacto y avanzar hacia una inclusión efectiva.

En 2025 mantuvimos en plantilla a dos personas con discapacidad, ambas con contrato indefinido en las áreas de regiduría y administración. Gracias a estas incorporaciones y a la Declaración de Excepcionalidad concedida por la Junta de Castilla y León, cumplimos con lo establecido en el Real Decreto Legislativo 1/2013, que exige a las empresas reservar al menos un 2 % de los puestos a personas con discapacidad. Esta figura legal nos permite garantizar el cumplimiento normativo cuando la contratación directa no es posible debido a las características de determinados puestos.

Una parte esencial de nuestra estrategia se apoya en alianzas con organizaciones que trabajan específicamente por la inclusión, como los Centros Especiales de Empleo (CEE). Estas colaboraciones nos permiten generar empleo adaptado y sostenible para personas con discapacidad. En 2025 se mantuvieron los cuatro puestos creados el año anterior a través de un acuerdo con un CEE, donde las

personas contratadas desempeñan funciones auxiliares en cocina —lavado y limpieza— con el acompañamiento y supervisión del propio centro. Este modelo garantiza un entorno laboral adecuado y un apoyo continuo.

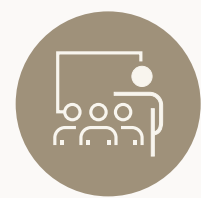
Además de la contratación directa y las alianzas con CEE, impulsamos otras acciones que buscan ampliar nuestro impacto social. Entre ellas destaca la edición 2025 de la Vendimia Solidaria, orientada a mejorar la empleabilidad de colectivos con mayores dificultades de acceso al mercado laboral. También establecimos nuevas colaboraciones con iniciativas como Office Cocina, Arte Inclusivo, dando apoyo a la Fundación Randstad y adquiriendo obras realizadas por personas con discapacidad. Nuestro propósito es seguir avanzando hacia una cultura cada vez más inclusiva, coherente con nuestros valores y adaptada a la realidad de nuestras operaciones.

Apostamos por la formación continua

La excelencia que buscamos en Abadía Retuerta solo puede alcanzarse cuando las personas cuentan con oportunidades reales para desarrollar su talento y habilidades profesionales. Por ello impulsamos el crecimiento continuo de nuestros equipos, facilitando espacios de aprendizaje y poniendo a su disposición herramientas que fortalecen sus capacidades, refuerzan su motivación y contribuyen tanto a su progreso profesional como al avance global del proyecto.

A lo largo de 2025 implementamos nuestro plan de formación anual con un sistema formativo sustentado en una metodología robusta y digital y siguiendo un proceso estructurado de análisis, planificación y evaluación. A partir de las necesidades identificadas por los gerentes, el área de Cultura y Talento diseña una programación anual que combina indicadores cualitativos y cuantitativos, revisados mensualmente mediante KPIs definidos por la Dirección. Este plan ha dado lugar a numerosas iniciativas formativas dirigidas a todos los niveles de la organización, con el propósito de elevar la experiencia del cliente, consolidar una cultura de excelencia y preparar a nuestros equipos para los retos futuros.

Formación



Año	Horas	Media por empleado
2024	4.860,25	32,19
2025	5.962,00	37,07

Las prioridades formativas de este año han estado alineadas con la estrategia de transformación operativa y cultural de la compañía, dando especial relevancia a las siguientes áreas:

Modelo de excelencia y estandarización de procesos

Se ha desarrollado una formación especializada dirigida a los equipos operativos del hotel, centrada en estándares de calidad, procedimientos unificados y prácticas de mejora continua, dentro del proceso de implantación del modelo Lean en un entorno de lujo. Esta iniciativa ha tenido un carácter plenamente transversal, involucrando a todas las áreas vinculadas a operaciones.

Formaciones operacionales

Pensadas para fortalecer las habilidades técnicas y profesionales aplicadas en el trabajo cotidiano, estas acciones formativas han supuesto un importante esfuerzo de dedicación en este ámbito.

Soft skills y habilidades transversales

Se han impulsado iniciativas formativas orientadas a fortalecer habilidades clave como la comunicación, la colaboración entre equipos, el liderazgo adaptativo y la organización del tiempo.

Máster en Dirección y Gestión de Bodegas

Como parte de nuestro compromiso por la transmisión de conocimiento, desde hace dos ediciones asumimos la dirección académica del Máster en Dirección y Gestión de Bodegas de la Escuela de Negocios de la Cámara de Valladolid. Nuestro propósito es trasladar la experiencia acumulada en Abadía Retuerta para que el alumnado profundice en todas las dimensiones del negocio vitivinícola y adquiera una visión integral del sector. A través de este enfoque, buscamos que comprendan tanto las tendencias actuales como las que marcarán el futuro, así como el impacto que pueden generar las decisiones estratégicas en un entorno en constante evolución.



Patronos del Museo Nacional de Escultura y de la Escuela Internacional de Cocina

Nuestro compromiso con el entorno también se refleja en nuestra participación como patronos tanto del Museo Nacional de Escultura como de la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid, colaborando de forma directa en iniciativas culturales y formativas que enriquecen a la comunidad local.

Asimismo, hemos llevado a cabo formaciones específicas en ámbitos como la ética, la sostenibilidad, *Compliance* [cumplimiento normativo] y la prevención de la corrupción y en materia de sensibilización sobre igualdad y diversidad LGTBI. Estas sesiones se han impartido tanto de manera independiente como integradas en el proceso de incorporación de nuevas personas al equipo, reforzando así nuestro marco de conducta responsable y los valores que guían a Abadía Retuerta.

El impulso al talento joven se refuerza también a través del **Excellence Internship Programme**, una iniciativa que ofrece a estudiantes de escuelas nacionales e internacionales la posibilidad de completar su formación en un entorno profesional de alto nivel. Durante 2025 participaron 20 jóvenes procedentes tanto de España como de países como México y Colombia, incorporándose a áreas muy diversas —desde Contabilidad y Marketing Digital hasta Cocina, Mayordomía y Cultura y Talento— y enriqueciendo así la dinámica de trabajo de los distintos equipos.

En 2025 renovamos nuestro ecosistema de colaboración con instituciones académicas, actualizando el mapa de aliados e incorporando nuevas entidades como Trigo, Ramón Freixá, Sagardoy School, Instituto de Empresa y E Spain. Paralelamente, seguimos reforzando nuestro programa de prácticas, que incluye una asignación mensual de 600 €, apoyo para el transporte, mejores condiciones de alojamiento y un plan formativo individualizado para cada participante. Asimismo, ampliamos la duración de las estancias y fortalecimos su integración en la cultura interna, incorporando a los estudiantes a dinámicas de reconocimiento y extendiéndoles determinados beneficios corporativos.

El **Excellence Internship Programme** volvió a demostrar su impacto: el 10 % de los estudiantes que participaron se incorporó a la plantilla tras finalizar su periodo de prácticas. Esta continuidad refuerza el valor que las escuelas atribuyen al programa, consolidado ya como un puente efectivo entre la formación académica y la experiencia profesional. Para Abadía Retuerta, supone una fuente constante de diversidad, energía y nuevas miradas que impulsan la innovación y la excelencia. Para los estudiantes, representa una etapa decisiva que combina aprendizaje técnico y crecimiento personal, dando lugar una experiencia laboral transformadora.

Excellence Internship Programme

	Año	Nº de estudiantes
	2024	33
	2025	20

Cuidamos la salud y la seguridad laboral

La salud y el bienestar de nuestro equipo es un eje central de nuestra gestión. Aspiramos a que cada colaborador desarrolle su trabajo en un entorno laboral seguro, saludable y equilibrado, donde se sienta protegido y acompañado y con las condiciones necesarias para crecer profesionalmente. Durante el último año hemos seguido reforzando este compromiso mediante diversas iniciativas orientadas tanto a la prevención de riesgos como a la promoción activa que favorecen la salud física y emocional. Entre las principales actuaciones se encuentran:



Acceso a servicios médicos especializados en condiciones preferentes, con descuentos también aplicables a familia.

Campañas de salud y hábitos saludables, como jornadas deportivas, prácticas de yoga o promoción de alimentación equilibrada a través del servicio de cantina.

Vacunación anual contra la gripe, ofrecida gratuitamente a todos los colaboradores y extensible a su entorno cercano.

Protección específica en el embarazo, incluyendo la posibilidad de acogerse a una baja preventiva en caso de riesgo.

Acceso gratuito a la plataforma digital Welwo, que ofrece contenidos y recursos para el bienestar físico y emocional.

Formación básica en prevención de riesgos laborales para todas las nuevas incorporaciones, complementada con campañas anuales centradas en la prevención de accidentes laborales.

Evaluación de riesgos laborales en todos los puestos de trabajo, revisada siempre que se produzca un cambio en las funciones o condiciones.

En 2025 incorporamos dos nuevas iniciativas:

Seguimiento y reporte de indicadores Seguridad y Salud en el Trabajo sobre siniestralidad

con monitorización periódica de los indicadores OHS vinculados a la siniestralidad, con análisis de tendencias y detección temprana de riesgos.

Cuidado de la salud mental a través de un nuevo servicio de apoyo emocional mediante la nueva alianza con Vitaly.

Escuchamos y construimos confianza

La calidad de lo que hacemos en Abadía Retuerta nace también de cómo nos comunicamos entre nosotros y de la facilidad para mantenernos conectados. Por eso damos tanta importancia a crear un entorno donde las personas puedan acceder fácilmente a los mensajes clave y, al mismo tiempo, sentirse escuchadas. Cuando la comunicación es clara y las ideas circulan con naturalidad, el compromiso crece y el equipo avanza en la misma dirección.

Para sostener esta dinámica, hemos potenciado el uso de distintos recursos que facilitan el intercambio diario: herramientas digitales que agilizan la difusión de novedades, espacios presenciales que fomentan la conversación y canales que permiten anticipar cambios y compartir perspectivas. Gracias a este ecosistema de recursos, la comunicación interna se convierte en un elemento vivo que acompaña la evolución de la compañía. Entre las más destacadas:

Microsoft Teams es nuestra plataforma principal para la comunicación interna cotidiana. Permite una interacción fluida y rápida entre los distintos equipos y áreas, favoreciendo la coordinación y la colaboración transversal.

Cuentas de correo corporativas, incluyendo efr@abadia-retuerta.es, activada en 2020 para consultas y comentarios relacionados con la conciliación y las medidas efr. Estos canales siguen siendo espacios accesibles para expresar sugerencias, inquietudes o propuestas.

Tablones informativos físicos ubicados en las zonas comunes del hotel y la bodega, actualizados periódicamente con información relevante para los colaboradores que no tienen acceso frecuente a canales digitales.

Cuando se produce un cambio relevante dentro de la organización, procuramos que el equipo disponga del tiempo necesario para prepararse y adaptarse. Por eso trabajamos con un principio claro: comunicar con antelación suficiente —al menos un mes— cualquier modificación que pueda afectar al día a día. Esta forma de actuar refuerza nuestra apuesta por la transparencia y por una gestión interna basada en la confianza.

En materia de comunicación segura, nuestro canal **SpeakUP** es una herramienta que permite alertar de manera confidencial y anónima sobre situaciones que puedan vulnerar la legalidad, los valores corporativos o los derechos de las personas. El canal de denuncias se mantuvo plenamente operativo durante 2025, sin registrarse casos que fueran calificados como incumplimientos de *Compliance* [cumplimiento normativo]. Las comunicaciones recibidas fueron analizadas conforme al protocolo interno y se cerraron como no sustanciadas, reforzando la transparencia y la confianza en el sistema. Cuidar la comunicación interna es, en definitiva, una forma de cuidar a quienes forman parte del proyecto: favorece la participación, fortalece la confianza y alimenta el sentido de pertenencia que nos caracteriza.

3.2

Construimos relaciones responsables en nuestra cadena de valor



La cadena de valor de Abadía Retuerta es mucho más que el recorrido que siguen nuestros productos y servicios hasta llegar al cliente. Es un ecosistema de decisiones, vínculos y responsabilidades que expresa nuestra manera de entender la sostenibilidad y la forma en que queremos relacionarnos con nuestro entorno.

Cuidamos de manera especial la interacción con proveedores y huéspedes, basada siempre en la cercanía, la transparencia y el respeto. Nuestro propósito va más allá de gestionar bien esas relaciones: buscamos que nuestros valores éticos, sociales y ambientales se proyecten a lo largo de toda la cadena, generando un impacto positivo que se multiplica a través de quienes colaboran con nosotros.

Desde las políticas de compra hasta los mecanismos de escucha activa, construimos una cadena de valor alineada con nuestra cultura, capaz de generar confianza, fortalecer el desarrollo local y consolidar un modelo empresarial responsable y orientado al largo plazo.



Producto Km.0

Seleccionamos a nuestros proveedores

Nuestra responsabilidad no se limita a lo que ocurre dentro de nuestras instalaciones; abarca también el impacto que generamos a lo largo de toda la cadena de valor. Por eso, al elegir a nuestros proveedores, valoramos no solo la excelencia técnica de lo que ofrecen, sino también la forma en que integran principios éticos, ambientales y sociales en su actividad.

En coherencia con la Corporate Citizenship Guideline, nuestra política de compras define los estándares de sostenibilidad y conducta empresarial que orientan tanto la homologación como la relación continua con nuestros socios comerciales. Este marco actúa como una guía de integridad y buen gobierno que nos permite trasladar nuestros compromisos sociales, ambientales y de gobernanza a todos los colaboradores externos.

Conectando con el Kilómetro 0. Damos preferencia a los proveedores de proximidad y a las iniciativas de kilómetro 0, una decisión coherente con nuestro compromiso con el entorno y con un modelo de desarrollo más respetuoso con el medioambiente. Apostar por empresas cercanas nos ayuda a disminuir las emisiones asociadas al transporte, fortalecer la economía local, impulsar métodos de producción responsables y asegurar productos frescos y fácilmente trazables, algo especialmente relevante para la actividad de nuestros restaurantes.

Con el fin de evaluar el impacto real de esta política, monitorizamos de forma continua qué porcentaje de nuestras compras procede de proveedores ubicados en Castilla y León. La siguiente tabla recoge cómo ha evolucionado este indicador durante los últimos tres ejercicios.

Compras y proveedores*



Año	Compras a nivel local (Castilla y León) (%)
2023	36.29 %
2024	33.84 %
2025	37.96 %

* Los datos de proveedores de KM 0 se han modificado respecto a lo reportado en años anteriores debido a una mejora en la metodología de cálculo.

Para avanzar en esta línea de trabajo, analizamos cada necesidad de compra con el fin de identificar, siempre que resulte viable, opciones de proximidad que cumplan nuestros criterios de calidad y sostenibilidad. En paralelo, hemos seguido reforzando nuestra apuesta por la innovación digital para mejorar la trazabilidad y optimizar la gestión de compras. Para ello, trabajamos con una plataforma integrada que permite a los proveedores registrar sus datos, completar su proceso de homologación, incorporar sus políticas, códigos o planes en material ambiental, social o de gobernanza y gestionar sus facturas en un entorno totalmente conectado con nuestro ERP. Esta continua transformación digital ha permitido unificar procesos, reducir cargas administrativas y hacer más ágil y transparente la relación con nuestros proveedores.

Cuidamos la experiencia de nuestros clientes

En Abadía Retuerta entendemos que la excelencia se construye en cada encuentro con quienes se acercan a nuestra propuesta, ya sea disfrutando de una estancia en el hotel o degustando nuestros vinos. Por ello cultivamos una relación cercana, honesta y duradera con todas las personas que confían en nosotros, basada en la escucha activa, el respeto y la voluntad constante de mejorar. Contamos con diversos canales, tanto digitales como presenciales, que facilitan un diálogo continuo con quienes desean conocer más sobre nuestra historia, nuestros productos o las experiencias que ofrecemos. Nuestra actividad en redes sociales, la web y distintas plataformas especializadas favorece una comunicación fluida, mientras que el contacto directo en el hotel y la bodega nos permite recoger impresiones y sugerencias de manera personal y cercana.

Después de cada visita invitamos a nuestras huéspedes a compartir su experiencia mediante una encuesta, una herramienta que nos permite detectar áreas de mejora y reforzar aquellos aspectos que más valoran de la experiencia. Para asegurar una gestión rigurosa de cualquier comentario o solicitud, contamos con un protocolo interno que establece cómo deben registrarse, atenderse y resolver todas las comunicaciones, garantizando respuestas rápidas, personalizadas y coherentes con nuestros principios de servicio.

Esta filosofía de atención también se extiende a quienes disfrutan de nuestros vinos. Ponemos a su disposición canales accesibles y un compromiso firme con la calidad, la trazabilidad y la transparencia en la información de cada producto. En 2025 no se registraron reclamaciones formales a través de nuestros sistemas de atención, un indicador que refuerza la confianza de clientes y consumidores y demuestra la solidez de nuestros procesos de relación y seguimiento.

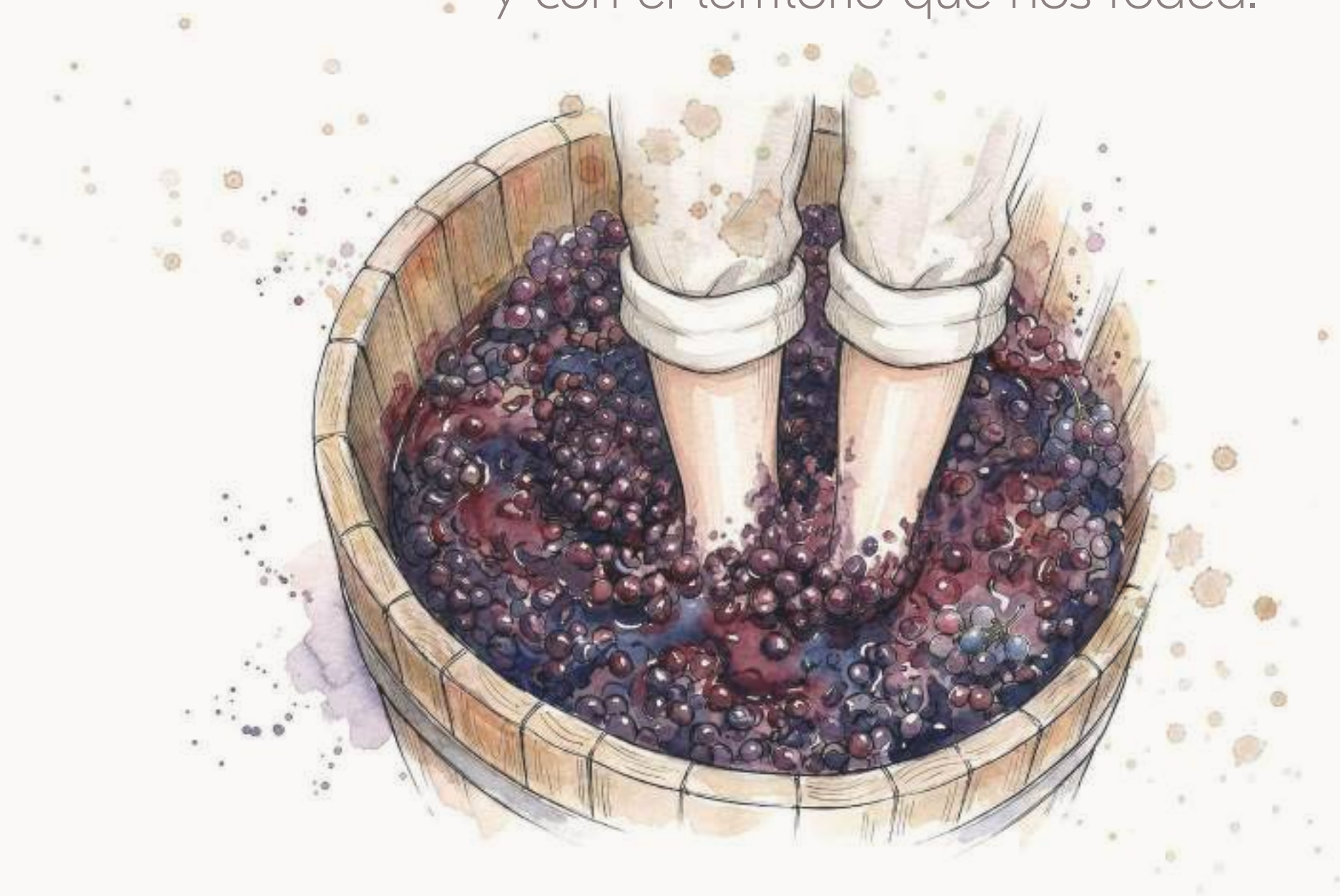


Taller de flores

3.3

Colaboramos con la mejora de la sociedad

El Proyecto **Vendimia Solidaria** se ha consolidado como una de nuestras iniciativas sociales más emblemáticas y como expresión viva de nuestro compromiso con las personas y con el territorio que nos rodea.



En Abadía Retuerta entendemos que nuestra responsabilidad va más allá de la actividad empresarial y se proyecta hacia el entorno social que nos rodea. Por ello impulsamos la empleabilidad de personas en riesgo o en situación de exclusión y colaboramos con organizaciones que trabajan por la igualdad de oportunidades y la integración laboral de colectivos vulnerables. Cada año reforzamos este compromiso mediante alianzas con entidades sin ánimo de lucro que desarrollan proyectos alineados con nuestros valores y con el impacto positivo que queremos generar en la comunidad.

Desde hace más de una década, impulsamos este proyecto con el fin de abrir oportunidades laborales, integrando en nuestras cuadrillas de vendimia a personas en riesgo de exclusión y en situación de vulnerabilidad en colaboración con entidades del tercer sector. Cada campaña se transforma así en un espacio de aprendizaje y encuentro, donde el trabajo en el viñedo se convierte en una herramienta real de inclusión.

El proyecto trasciende el ámbito laboral: una parte de la uva recolectada se destina a la elaboración de una edición especial del vino cuyos beneficios se entregan íntegramente a la entidad social colaboradora de cada año, contribuyendo a financiar la continuidad de sus programas y acciones comunitarios. Vendimia Solidaria reafirma nuestro vínculo con la comunidad y nuestra voluntad de impulsar un desarrollo más humano e inclusivo. Vendimia tras vendimia, cultivamos no solo la excelencia de nuestros vinos, sino también una transición más justa para quienes forman parte de esta tierra.

En 2025, la Vendimia Solidaria contó con la participación de tres entidades que desempeñan un papel esencial en la inclusión social: Fundación Randstad, Autismo Valladolid y Vallkiras del Pisuerga. Su colaboración enriqueció una edición especialmente significativa, marcada por el compromiso compartido con la integración laboral y el acompañamiento a personas en situación de vulnerabilidad. En esta edición se vendieron 1.500 botellas, lo que permitió recaudar 18.595 euros, destinados íntegramente a la Fundación SIFU, que protagonizó la vendimia de 2024 que se ha comercializado durante 2025. Con ello se cerró un nuevo ciclo de colaboración y apoyo con organizaciones aliadas que promueven la inclusión y la igualdad de oportunidades.

Durante la Fiesta de la Vendimia, quisimos reconocer públicamente el esfuerzo y la dedicación de varias personas con discapacidad y diversidad funcional que participaron en la campaña, otorgando distintos galardones, entre ellos el premio al mejor vendimiador. Estos reconocimientos simbolizan no solo la excelencia en el trabajo, sino también la fuerza transformadora de una vendimia que celebra la diversidad y el valor de cada persona.

Botella Vendimia Solidaria 2025





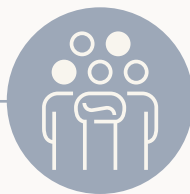
ABADIA RETUERTA

INFORME ESG

C.4

Liderazgo responsable





Abadía Leadership Team

Enrique Valero
Director General

CORPORATIVO

Carlos Rodrigo
Director de Operaciones

Fernando Lázaro
Director de Sostenibilidad
y Nuevos Proyectos

Alejandra Pedrosa
Directora de Comunicación,
Marketing y Digital

Pablo Santamaría
Director de Cultura y Talento

OPERACIONAL

María Albújar
Directora del Hotel

Christian Bailac
Director de Ventas de Hotel

Fernando García Rubio
Director Comercial Nacional Bodega

Joao Machete
Director Exportaciones
Bodega

Rubén Poza
Director de Revenue
Management y Reservas

4.1

El Proceso de toma de decisiones

En Abadía Retuerta la sostenibilidad actúa como un eje que atraviesa toda nuestra actividad y orienta la manera en cómo actuamos y cómo definimos nuestras prioridades y proyectos. Más que una iniciativa aislada, constituye un modelo de gestión plenamente integrado en el trabajo del equipo directivo, que impulsa decisiones basadas en la excelencia, la visión a largo plazo y el equilibrio entre los valores humanos y los resultados económicos.

Nuestro **ALT —Abadía Leadership Team—**, compuesto por las personas responsables de las distintas áreas de la compañía, ha incorporado nuevos perfiles a lo largo de 2025, reforzando así nuestra estrategia con un enfoque integral y de solidez en el liderazgo.

Evolución de la representación femenina en el órgano de gobierno



Año	Mujeres	Hombres
2021	44 %	56 %
2022	44 %	56 %
2023	22 %	78 %
2024	20 %	80 %
2025	20 %	80 %

En 2025, los puestos de dirección y responsabilidad están ocupados por 8 hombres (80 %) y 2 mujeres (20 %). En cuanto a la edad, el equipo directivo se distribuye de forma equilibrada: 5 personas entre 30 y 50 años y 5 mayores de 50 años.

4.2

Comités que impulsan nuestros valores

En Abadía Retuerta impulsamos un modelo de liderazgo que nace de la colaboración interna y del trabajo conjunto entre áreas, favoreciendo una gestión más abierta, inclusiva, participativa y alineada con nuestra visión de sostenibilidad.

Con el tiempo hemos consolidado distintos comités que actúan como motores de transformación, fortalecen nuestros valores y permiten que la cultura corporativa evolucione de manera coherente con nuestros compromisos y visión de sostenibilidad.

El **Comité Operativo de Sostenibilidad**, creado en 2014, está integrado por profesionales de múltiples departamentos —Mantenimiento, Finanzas, Marketing & E-Business, Laboratorio, Campo y Bodega, Retail, Cultura & Talento, Santuario Wellness & Spa y Comunicación—, lo que garantiza una perspectiva diversa y conectada con la actividad diaria. Se reúne cada cuatrimestre para revisar el avance del plan de acción de sostenibilidad, analizar riesgos y oportunidades y promover iniciativas que incorporen la sostenibilidad en el corazón del negocio. Además, es el espacio desde el que se coordina la elaboración de esta memoria.

En 2016 creamos el **Comité de Igualdad** anticipándonos cinco años a la obligación legal para empresas de nuestro tamaño. Tras obtener la **certificación efr** en 2020, este órgano evolucionó hacia el actual **Comité de Igualdad y efr**, ampliando su alcance hacia la conciliación y el bienestar

laboral. Está formado por personas de distintas áreas y unidades —hotel y bodega— y cuenta con representación empresarial y sindical, lo que permite abordar los temas desde miradas complementarias y fortalecer la cohesión interna, la comunicación y el sentido de pertenencia.

Desde 2024 se consolidó con una estructura formal el **Comité LGTBI** que refuerza nuestro compromiso con la diversidad y la inclusión. Con participación tanto empresarial como social, su labor se centra en garantizar un entorno de trabajo seguro, respetuoso y libre de cualquier forma de discriminación por orientación sexual, identidad o expresión de género. Su creación refleja nuestra convicción de que solo una cultura abierta y respetuosa permite que cada persona pueda desarrollarse plenamente y dar lo mejor de sí mismas.

En conjunto, estos comités actúan como un puente entre la visión estratégica de la Alta Dirección y la realidad cotidiana de quienes formamos parte de Abadía Retuerta. Son espacios que traducen los valores corporativos en acciones concretas, impulsan la cultura desde dentro y facilitan que cada persona contribuya, desde su rol, a construir una organización más justa, sostenible y coherente.

4.3 Grupos de interés

Los grupos de interés de Abadía Retuerta desempeñan un papel fundamental en la definición de nuestro enfoque de gestión responsable y en la integración de la sostenibilidad en nuestra toma de decisiones. Mantenemos un diálogo continuo y transparente con clientes, empleados, proveedores, comunidad local, instituciones públicas y entidades sectoriales, con el fin de comprender sus expectativas y responder a ellas de manera coherente y consistente. Este proceso de escucha activa permite identificar prioridades, anticipar riesgos y oportunidades y generar valor compartido garantizando que las decisiones estratégicas se tomen desde una perspectiva inclusiva y orientada al largo plazo.

Incorporamos la información obtenida a través de este diálogo de forma sistemática en la planificación y en la mejora continua de las prácticas ambientales, sociales y de buen gobierno de Abadía Retuerta. Evaluamos también periódicamente la relevancia de cada grupo de interés y la materialidad de los temas que les afectan, asegurando que su actividad contribuya a la conservación del entorno, a la protección del patrimonio natural y cultural y a la excelencia en la experiencia del visitante. Este enfoque permite alinear nuestros compromisos con las expectativas de nuestros grupos clave y reforzar nuestra cultura de transparencia y la rendición de cuentas.



4.4

Análisis continuo de Impactos, Riesgos y Oportunidades.



En 2025 avanzamos de manera significativa en la madurez de nuestra gestión de la sostenibilidad al evolucionar desde un análisis de materialidad tradicional hacia la puesta en marcha, por primera vez, de un proceso estructurado de doble materialidad. Este nuevo enfoque nos permitirá comprender con mayor profundidad tanto los impactos que generamos sobre el entorno como la manera en que los cambios sociales, ambientales y regulatorios pueden influir en nuestro modelo de negocio. El ejercicio iniciado en 2025 ha facilitado una primera identificación de los impactos, riesgos y oportunidades de Abadía Retuerta en ámbitos como cambio climático, contaminación, agua y recursos marinos, biodiversidad, economía circular, conducta empresarial, personal propio, trabajadores de la cadena de valor, colectivos afectados y consumidores, en plena alineación con las Normas Europeas de Información de Sostenibilidad de la Directiva sobre Información Corporativa en materia de Sostenibilidad.

Este proceso, que culminará en 2026, nos ofrecerá una visión más completa de los temas prioritarios para nuestros grupos de interés y de los impactos, riesgos y oportunidades que definen nuestra actividad, consolidando así un marco de trabajo más riguroso y conectado con los estándares europeos e internacionales.

A partir de este primer análisis, estamos fortaleciendo un sistema más robusto de identificación, gestión y seguimiento continuo, que nos permite anticipar tendencias, priorizar acciones y reforzar la integración de la sostenibilidad en la toma de decisiones estratégicas.

Gracias a esta evolución, dispondremos de una visión más dinámica y precisa de los desafíos y palancas de valor que orientarán nuestro desempeño en los próximos años.

4.5

Nos guiamos por principios del buen gobierno

En Abadía Retuerta concebimos el buen gobierno como una manera de actuar con transparencia, responsabilidad y coherencia en cada decisión y en cada relación que establecemos. Nuestra cultura corporativa se apoya en principios éticos que orientan tanto la gestión diaria como la interacción con nuestros grupos de interés, y que se traducen en políticas y prácticas aplicadas de forma consistente en toda la organización.

Para asegurar que estos principios se materializan en la práctica, contamos con un marco normativo interno que guía nuestro comportamiento y establece criterios claros de actuación. Entre estas directrices destacan el **Código de Conducta**, la **Política de Compliance**, la **Política Antisoborno**, la **Política de Conflicto de Interés** y la **Política de Protección de Datos**, que refuerzan nuestro compromiso con la integridad, la prevención de conductas inadecuadas y la gestión responsable de la información. Este conjunto de políticas constituye la base de nuestro sistema de gobernanza y garantiza que todas nuestras operaciones se desarrollen bajo estándares éticos sólidos y plenamente alineados con la legislación vigente.

Código de conducta

Uno de los pilares de este compromiso es nuestro Código de Conducta, aprobado en 2016, que actúa como referencia ética para todas las personas de la organización, así como para colaboradores y proveedores. Este documento se integra en el proceso de acogida de nuevas incorporaciones y permanece disponible en el portal interno para su consulta permanente. Su aplicación ha seguido siendo fundamental para gestionar situaciones que requieren especial sensibilidad, consolidándose como una herramienta práctica y eficaz más allá de su función normativa.



El **Código de conducta** se estructura en cinco principios esenciales que reflejan la identidad de Abadía Retuerta.

3

Tenemos el compromiso de ofrecer un rendimiento extraordinario y sostenible, y a lograrlo con integridad

Gestionamos nuestros recursos con rigor y responsabilidad, aplicando criterios de transparencia y una visión orientada al futuro. Aseguramos la protección de los activos de la organización, prevenimos los conflictos de interés y velamos por la confidencialidad de la información, la privacidad de las personas y la seguridad de los datos en todos nuestros procesos.

1

La satisfacción del huésped está en el centro de todo lo que hacemos

Aspiramos a crear experiencias memorables que reflejen nuestra dedicación, nuestro saber hacer y un compromiso firme con la excelencia. Nuestra vocación se manifiesta en cada detalle, con el propósito de conectar de forma auténtica con nuestros huéspedes y que se conviertan en embajadores de nuestra marca. Para ello, elaboramos productos y servicios que cumplen con los más altos estándares de calidad, garantizando siempre la seguridad y la responsabilidad en cada proceso, y consolidando así una propuesta cercana, con propósito y orientada a generar valor duradero.

4

Nos esforzamos por ser un socio de confianza

Actuamos con integridad, rigor y honestidad en nuestras relaciones con proveedores, aliados y demás grupos de interés, asegurando que cada interacción se desarrolle bajo criterios claros y responsables. Contamos con normas internas específicas —entre ellas, las relativas a la prevención del soborno y a la gestión de posibles conflictos de intereses— que establecen pautas precisas para evitar comportamientos inapropiados y fortalecer una cultura corporativa basada en la integridad.

2

Tratamos a nuestros colaboradores de forma justa y respetuosa

Valoramos profundamente a las personas que forman parte de nuestra organización y trabajamos para construir un entorno basado en la equidad, la diversidad, la inclusión, la ética y el respeto. Fomentamos la libertad de opinión y expresión, así como la humildad y el aprendizaje continuo, creando las condiciones necesarias para que cada profesional pueda desarrollarse plenamente. Contamos con procesos de gestión del desempeño que fortalecen la eficiencia, la consistencia y la retención del talento, permitiendo evaluar los logros individuales y asegurar la integración de nuestra filosofía corporativa en todas las áreas. Estos procesos nos permiten evaluar los logros de cada colaborador.

5

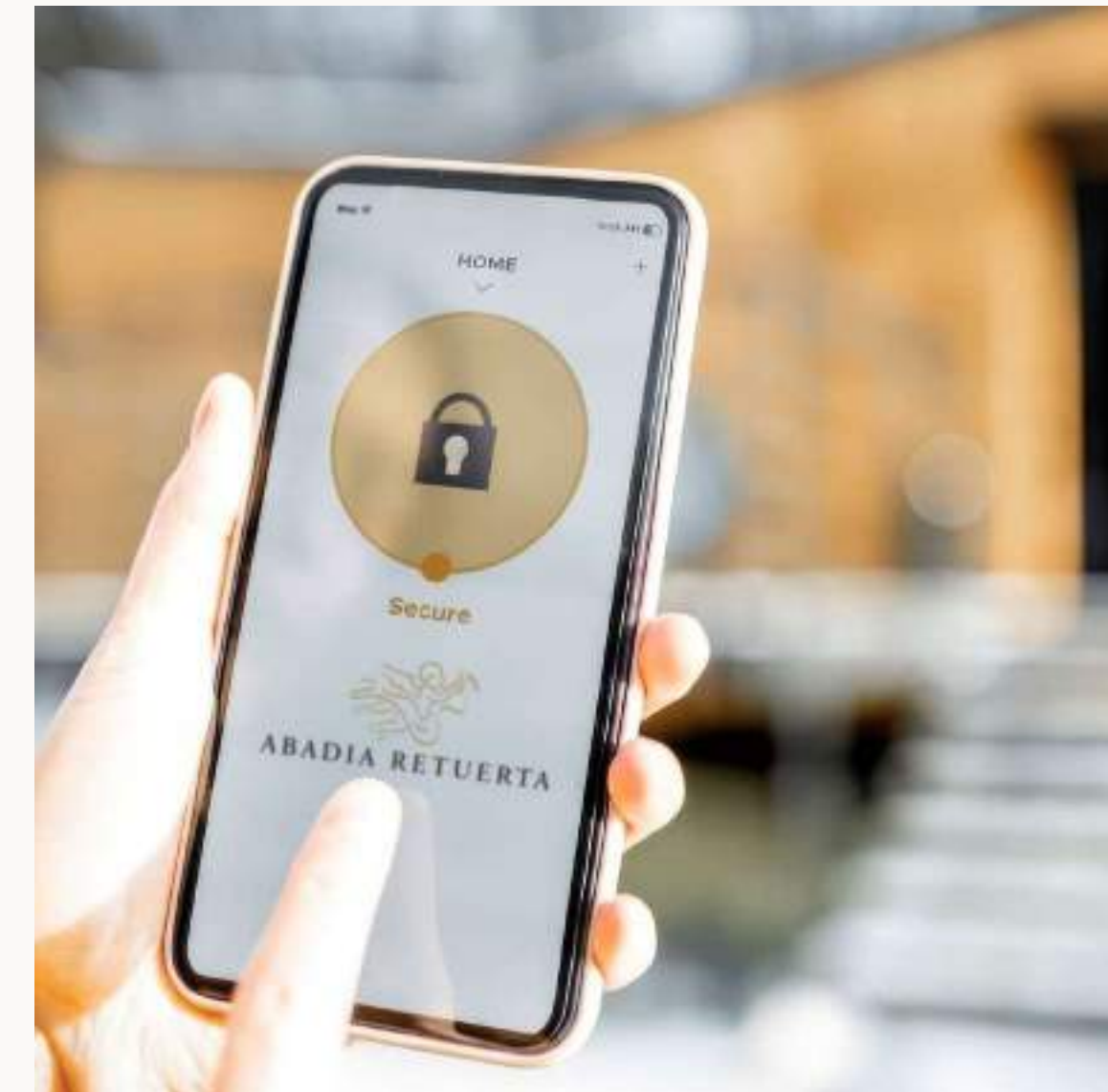
Aspiramos a ser un buen ciudadano corporativo

Contribuimos al desarrollo social, cultural y ambiental mediante actuaciones responsables que buscan generar un impacto positivo en nuestro entorno. Defendemos de manera activa el respeto a los Derechos Humanos y el cumplimiento de la normativa aplicable en todas nuestras operaciones. Durante 2025 no se registraron incidencias relacionadas con incumplimientos legales, lo que refuerza nuestro compromiso con una gestión íntegra y alineada con los principios que guían nuestra actividad.

Canal interno de denuncias

En Abadía Retuerta actuamos conforme a los principios recogidos en nuestro Código de Conducta, que establece el marco ético que guía nuestro comportamiento. Para reforzar este compromiso, disponemos de **Speak Up**, un canal que permite comunicar de forma protegida y confidencial cualquier situación que pueda suponer una vulneración de estos criterios. Durante 2025 no se registraron casos clasificados como de *Compliance* y las comunicaciones recibidas a través del canal fueron cerradas como no sustanciadas.

Con el fin de canalizar cualquier inquietud relacionada con la conducta ética o de cumplimiento normativo, ponemos a disposición de toda la organización diversos canales de transmisión. Las comunicaciones pueden realizarse por escrito o de forma verbal a través de distintas vías: el formulario web i Sight —también disponible en la aplicación móvil corporativa—, el teléfono 900 75 10 38, el correo electrónico spain@novartis.com, una reunión presencial con el responsable del Sistema Interno de Información (SpeakUp) o mediante el manager, el equipo de Cultura & Talento y Compliance, la Dirección General o miembros de Global Security. El Sistema Interno de Información se rige por principios esenciales que incluyen la obligación de comunicar cualquier sospecha o incidente de mala conducta, la garantía de confidencialidad de todas las personas implicadas, la tramitación efectiva de todas las comunicaciones —incluidas las anónimas—, el trato respetuoso e imparcial hacia quienes plantean sus preocupaciones, la investigación rigurosa de los hechos con pleno respeto a la presunción de inocencia, la aplicación de medidas correctivas justas y coherentes y la devolución de información a quienes hayan realizado la comunicación.



4.6

Promovemos valor compartido con los ecosistemas de Abadía Retuerta

En Abadía Retuerta entendemos que la sostenibilidad solo puede avanzar cuando se construyen alianzas sólidas y se fortalecen los ecosistemas de colaboración que nos rodean. Por eso impulsamos relaciones con organizaciones, instituciones y redes sectoriales que comparten nuestra visión y con las que generamos valor compartido para construir un futuro más sostenible. Creemos en la fuerza de los proyectos colectivos y en la capacidad transformadora que surge cuando distintos actores trabajan alineados hacia un mismo propósito. En 2025 participamos de forma activa en diversas plataformas y asociaciones del ámbito vitivinícola, turístico, medioambiental y de gestión responsable, reforzando así nuestro compromiso con un desarrollo más sostenible, innovador y competitivo. Entre las alianzas más significativas se encuentran:

Nos incorporamos al movimiento **B Corp**, desde donde colaboramos en iniciativas que fortalecen un modelo de gestión responsable y orientado a generar un impacto social y ambiental positivo en nuestro entorno.

Colaboramos con **Fundación SERES**, organización con la que trabajamos para evaluar y comprender mejor nuestra huella social.

Participamos en la **Federación Española del Vino (FEV)**, desde donde impulsamos iniciativas que ponen en valor la dimensión cultural y sostenible del sector vitivinícola.

Formamos parte de **Círculo Fortuny, Turium** y **The Leading Hotels of the World**, plataformas que promueven un turismo de excelencia orientado al impacto positivo y al posicionamiento internacional.

En **DIRSE** contribuimos al avance de una comunicación empresarial alineada con los principios de sostenibilidad y responsabilidad corporativa.

Somos miembros de **International Wineries for Climate Action (IWCA)**, una alianza global que reúne a bodegas comprometidas con la descarbonización y la meta común de alcanzar emisiones netas cero.

Somos parte del proyecto **'Spain Through its Wineries'** un proyecto creado por el Foro de Marcas Renombradas Españolas y que busca fomentar un enoturismo basado en la sostenibilidad y la excelencia.

Integramos **Grandes Pagos de España**, asociación que agrupa a bodegas de todo el país unidas por una misma filosofía: elaborar vinos de calidad excepcional en equilibrio con el suelo, la naturaleza y el clima.



Estos ecosistemas de colaboración entre empresas y organizaciones amplían el impacto, impulsan la innovación y facilitan abordar retos complejos —como la transición climática o la transformación social— desde una perspectiva conjunta. En este contexto, todas las colaboraciones que mantenemos representan para Abadía Retuerta un canal esencial para contribuir al desarrollo del sector desde una visión compartida y responsable. Forman parte del camino hacia nuestro propósito de generar un impacto positivo a través de nuestra actividad, y por ello, en 2026 nos proponemos reforzar aún más estas alianzas, especialmente en el ámbito social.

En 2025 hemos reforzado nuestra participación en iniciativas que impulsan el desarrollo cultural y formativo de nuestro entorno. Continuamos al frente de la dirección académica del Máster en Dirección y Gestión de Bodegas e iniciamos una nueva colaboración con el Máster de Sostenibilidad de la Escuela de Gobierno de la Universidad Complutense y con la Universidad de Burgos, a través de su Centro Internacional de Investigación en Desarrollo Rural (CIDER) en proyectos de investigación enmarcados en el cultivo de la vid y la elaboración del vino.

Asimismo, mantenemos nuestro compromiso como patronos de la Fundación Escuela Internacional de Cocina y del Museo Nacional de Escultura, con quién compartimos temporalmente la escultura de Eduardo Chillida 'Rumor de Límites V' como parte de la exhibición 'Chillida Mysticism and Matter'. Nuestra contribución a la vida cultural se amplió también mediante la cesión de obras de arte para distintas exposiciones, como la muestra Caprile Lorenzo celebrada en Madrid, y con nuestra incorporación como coorganizadores del XVIII Encuentro Arte y Vino junto a la Fundación Belondrade, auspiciando un concierto de violonchelo de Iris Azquinez en el Claustro de la Abadía y una actuación de canto gregoriano en la Capilla bajo la dirección de Juan Carlos Asensio.

Nuestro trabajo con distintos aliados refleja la voluntad de proyectar nuestro impacto más allá de la actividad propia de la bodega, contribuyendo a un sector más consciente y resiliente. Estas colaboraciones, basadas en el diálogo y el esfuerzo compartido, nos permiten avanzar hacia un modelo que incorpora los valores que nos inspiran y que promueve una evolución colectiva orientada a la sostenibilidad.





ABADIA RETUERTA

INFORME ESG

ANEXOS

ANEXO.1

Desempeño económico

En Abadía Retuerta continuamos avanzando de manera sostenida, no solo mediante el fortalecimiento de nuestro equipo y el incremento de nuestra capacidad productiva, sino también a través de un crecimiento económico constante. Este progreso es el resultado de una estrategia de gestión basada en la sostenibilidad, la eficiencia operativa y la generación de valor compartido junto a nuestros grupos de interés.

En 2025, nuestra cifra de negocio ha experimentado un incremento del 6,5 % respecto al ejercicio anterior. A continuación, se detallan los principales indicadores económicos correspondientes a los años 2023, 2024, 2025:

Datos económicos 2025

	Componentes	2023	2024	2025
	Valor Económico directo generado (Euros)	16.387.155	16.708.231	17.795.531
	Ingresos (Euros)	16.387.155	16.708.231	17.795.531
	Valor económico distribuido (Euros)	15.073.550	15.444.408	16.108.799
	Gastos operativos (Euros)	6.541.839	5.661.867	6.533.987
	Salarios y beneficios de empleados (Euros)	7.627.606	7.967.055	8.184.173
	Pagos a proveedores de capital (Euros)	954.715	1.142.238	709.917
	Impuestos (Euros)	290.553	484.277	573.475
	Recursos destinados a la comunidad (Euros)	29.695	59.635	107.247
	Valor económico retenido (Euros)	942.747	1.393.159	1.686.732

ANEXO.2

Acerca de este informe

El propósito de este informe es ofrecer una visión precisa, completa y accesible del desempeño económico, social y ambiental de Abadía Retuerta durante 2025. Lo presentamos como un ejercicio de transparencia y rendición de cuentas hacia nuestros grupos de interés, en línea con los principios de buen gobierno y sostenibilidad que orientan nuestra actividad.

La identificación de los grupos de interés considerados en este documento se ha basado en los criterios establecidos en nuestro Código de Conducta, complementados con los resultados del análisis de doble materialidad. Esta combinación nos ha permitido determinar con mayor definición los temas que resultan prioritarios para nuestra gestión y para quienes se relacionan con nosotros. Abadía Retuerta S.A. es una sociedad anónima unipersonal dedicada a la elaboración y crianza de vinos a través de su bodega, así como a la actividad hotelera mediante el complejo LeDomaine. Nuestra sede central se ubica en Sardón de Duero (Valladolid, Castilla y León) y, en la actualidad, "nuestra" actividad tiene presencia en 33 países de Europa, América y Asia. El detalle de estos mercados puede consultarse en el capítulo “Qué hay detrás de Abadía Retuerta”.

La información incluida en esta memoria corresponde al mismo perímetro operativo reflejado en nuestras cuentas anuales depositadas en el Registro Mercantil de Valladolid y cumple con los requisitos legales vigentes. El periodo de referencia abarca el ejercicio natural, del 1 de enero al 31 de diciembre de 2025, y, como es habitual, el informe se publica con carácter anual durante el primer semestre del año siguiente.

En relación con datos históricos, hemos evitado incorporar información obsoleta y, cuando se han detectado inexactitudes en informes previos, se han corregido en esta edición con el fin de fortalecer la consistencia, fiabilidad y comparabilidad de los contenidos que presentamos.

La versión final de este informe ha sido revisada y validada por el Abadía Leadership Team (ALT), nuestro principal órgano de gobierno, antes de su publicación. Para su elaboración, hemos tomado como referencia los estándares de la Global Reporting Initiative (GRI), aplicando sus principios de calidad —precisión, equilibrio, claridad, comparabilidad, exhaustividad, contexto de sostenibilidad, puntualidad y verificabilidad— como guía metodológica. En esta edición, y como decisión interna, el documento no ha sido sometido a un proceso de verificación externa.

Para cualquier consulta relacionada con esta memoria de sostenibilidad, el punto de contacto es el director de Sostenibilidad y Nuevos Proyectos, Fernando Lázaro (fernando.lazaro@abadia-retuerta.es).

Asimismo, en el anexo final se incluye la tabla detallada con todos los indicadores GRI reportados en este ejercicio.

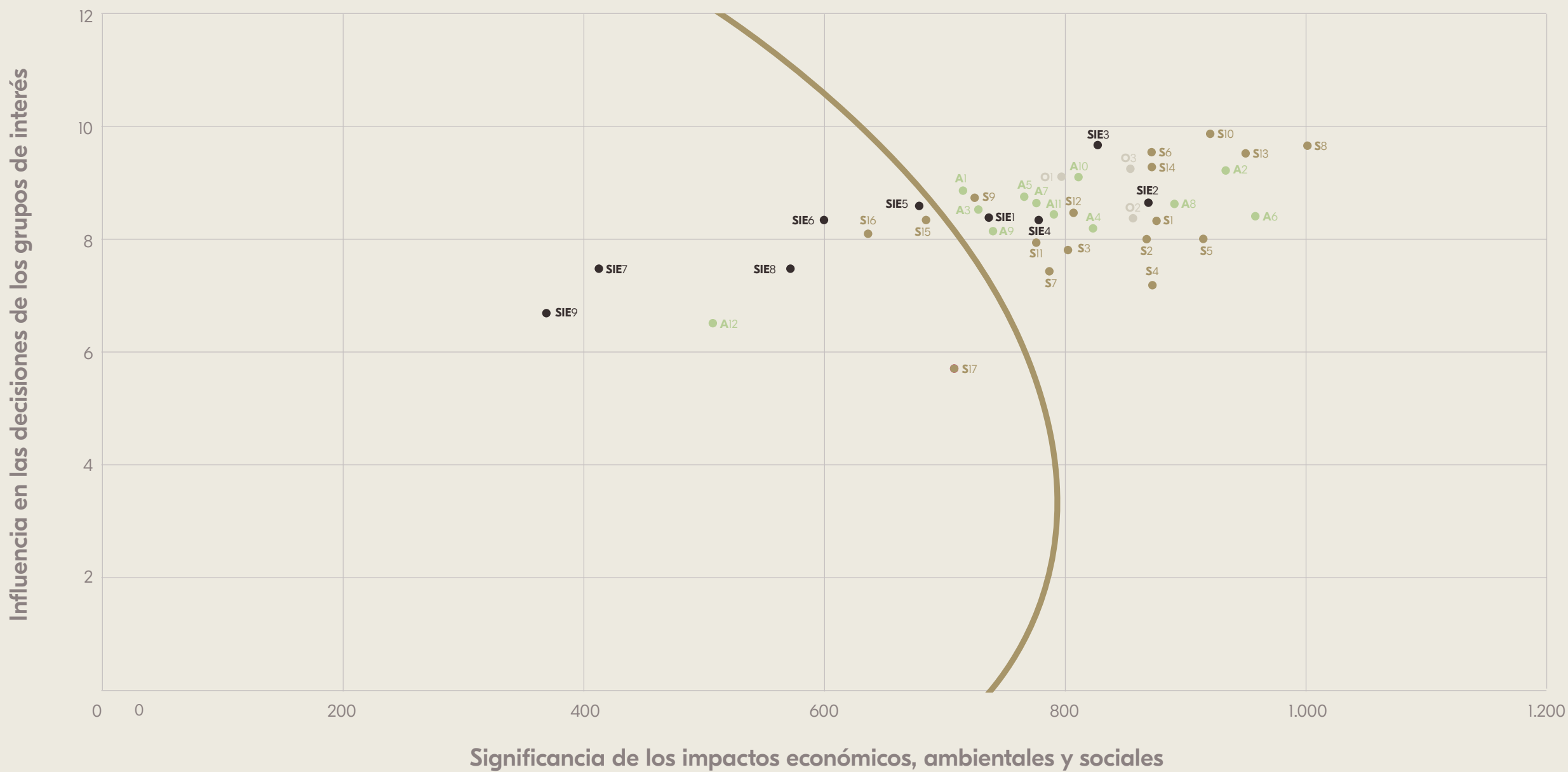
Análisis de materialidad

A lo largo de este informe hemos querido mostrar cómo entendemos la sostenibilidad y de qué manera orientamos nuestra gestión para responder a las expectativas de nuestros grupos de interés. Para seguir avanzando con rigor y coherencia, hemos continuado con el análisis de materialidad que nos ha permitido identificar los asuntos que requieren mayor atención y que mejor reflejan nuestra estrategia de sostenibilidad y nuestro compromiso con la calidad y la excelencia. El proceso comenzó con una fase de exploración y recopilación de temas relevantes, apoyándonos tanto en marcos de referencia internacionales —como los estándares GRI, la Ley 11/2018 o los principios del Pacto Mundial— como en documentos internos y aprendizajes de ejercicios anteriores. Posteriormente, invitamos a nuestros principales grupos de interés a participar en una consulta online, lo que nos permitió conocer de primera mano cómo valoran cada temática y qué cuestiones consideran más significativas.

De forma paralela, el equipo directivo realizó una evaluación interna que incorporó la visión estratégica de la organización y priorizó aquellos aspectos en los que podemos generar un mayor impacto en el corto y medio plazo. La combinación de ambas perspectivas —la externa, centrada en la percepción de nuestros grupos de interés, y la interna, alineada con nuestra estrategia y nuestro contexto operativo— dio lugar a una matriz de materialidad que define con claridad los temas esenciales para Abadía Retuerta. Esta herramienta orienta nuestro proceso de toma de decisiones, refuerza la coherencia entre nuestras acciones y nuestro propósito, y nos ayuda a enfocar nuestros esfuerzos allí donde podemos aportar más valor.

El resultado de este proceso es un listado actualizado de asuntos prioritarios que guían el desarrollo de nuestros planes de sostenibilidad y marcan la hoja de ruta para el próximo año.

Matriz de materialidad



Aunque la normativa no nos exige dar este paso, en 2026 hemos decidido avanzar hacia un **análisis de doble materialidad**. Esta nueva aproximación nos permitirá situarnos al nivel de las compañías europeas líderes en sostenibilidad, ya que la doble materialidad amplía la mirada: no solo examina los efectos que generamos en nuestro entorno, sino también cómo los factores ambientales, sociales y de gobernanza pueden influir en la evolución de nuestro modelo de negocio. Con este ejercicio aspiramos a comprender y anticipar mejor los riesgos emergentes, detectar oportunidades de mejora y consolidar una gestión más robusta y coherente con nuestra visión de largo plazo.

Como resultado, se estableció un listado de asuntos críticos que marcan las prioridades y orientan el desarrollo de nuestro plan de sostenibilidad de manera estratégica.

• **Temas de sostenibilidad institucional y económica:**

- SIE1** Desempeño económico
- SIE2** Innovación y digitalización
- SIE3** Posicionamiento y visibilidad
- SIE4** Inversión sostenible
- SIE5** Modelo de negocio y mercados servidos
- SIE6** Impactos, riesgos y oportunidades
- SIE7** Alianzas
- SIE8** Estructura de gobernanza
- SIE9** Lucha contra la corrupción y el soborno

• **Temas sociales:**

- S1** Respeto de los Derechos Humanos
- S2** Diversidad, igualdad e inclusión
- S3** Empleo
- S4** Conciliación
- S5** Salud y seguridad en el trabajo
- S6** Salud y seguridad de clientes y consumidores
- S7** Formación y desarrollo
- S8** Privacidad del cliente
- S9** Marketing responsable
- S10** Satisfacción del cliente
- S11** Cadena de suministro y abastecimiento responsable
- S12** Comunidades locales y acción social
- S13** Patrimonio natural, cultural, artístico e histórico
- S14** Ética y cumplimiento
- S15** Colaboración con asociaciones, empresas e instituciones
- S16** Relación con los grupos de interés
- S17** Comunicación interna

• **Temas ambientales:**

- A1** Certificación ambiental
- A2** Cumplimiento legal ambiental
- A3** Emisiones
- A4** Cambio climático
- A5** Economía circular y gestión de residuos
- A6** Gestión del agua
- A7** Consumo responsable de materias primas
- A8** Energía
- A9** Biodiversidad
- A10** Producción ecológica
- A11** Liderazgo en gestión ambiental
- A12** Principio o enfoque de precaución

• **Otros temas:**

- O1** Gestión de la calidad
- O2** Gestión de la sostenibilidad y la comunicación
- O3** Transparencia y trazabilidad

ANEXO.3

Índice GRI

Código	Tema	Página
GRI 2: Contenidos generales (2021)		
2-1	Detalles organizacionales	87
2-2	Entidades incluidas en la presentación de informes de sostenibilidad	87
2-3	Periodo objeto del informe, frecuencia y punto de contacto	87
2-4	Actualización de la información	87
2-6	Actividades, cadena de valor y otras relaciones comerciales	22 - 37
2-7	Empleados	58
2-9	Estructura de gobernanza y composición	76
2-28	Afiliación a asociaciones	83
2-30	Convenios de negociación colectiva	60
GRI 3: Temas materiales (2021)		
3-1	Proceso de determinación de los temas materiales	88
3-2	Lista de temas materiales	89
3-3	Gestión de los temas materiales	Ver tablas siguientes
DESEMPEÑO ECONÓMICO		
GRI 201: Desempeño económico (2016)		
3-3	Gestión del tema material 201	
201-1	Valor económico directo generado y distribuido	86

Código	Tema	Página
DESEMPEÑO AMBIENTAL		
GRI 301: Materias primas y auxiliares (2016)		
3-3	Gestión del tema material 301	
301-1	Materiales utilizados por peso o volumen	44
301-2	Insumos reciclados	44
GRI 302: Energía (2016)		
3-3	Gestión del tema material 302	
302-1	Consumo energético dentro de la organización	53
302-3	Intensidad energética	53
GRI 303: Agua y efluentes (2018)		
3-3	Gestión del tema material 303	
303-1	Interacción con el agua como recurso compartido	54-55
303-3	Extracción de agua	54-55
303-4	Vertidos de agua	54-55
303-5	Consumo de agua	54-55
GRI 304: Biodiversidad (2016)		
3-3	Gestión del tema material 304	
304-1	Centros de operaciones propiedad, arrendados o gestionados ubicados dentro de o junto a áreas protegidas o zonas de gran valor para la diversidad fuera de áreas protegidas	39; 41-43
304-3	Hábitats protegidos o restaurados	39; 41-43

Código	Tema	Página
DESEMPEÑO AMBIENTAL		
GRI 305: Emisiones (2016)		
3-3	Gestión del tema material 305	
305-1	Emisiones directas de GEI (alcance 1)	51
305-2	Emisiones indirectas de GEI al generar energía (alcance 2)	51
305-4	Intensidad de las emisiones de GEI	52
GRI 306: Residuos (2020)		
3-3	Gestión del tema material 306	
306-1	Generación de residuos e impactos significativos relacionados con los residuos	48
306-2	Gestión de impactos significativos relacionados con los residuos	48
306-3	Residuos generados	49

Código	Tema	Página
DESEMPEÑO SOCIAL		
GRI 401: Empleo (2016)		
3-3	Gestión del tema material 401	
401-1	Nuevas contrataciones de empleados y rotación de personal	59
401-2	Beneficios para los empleados a tiempo completo que no se dan a los empleados a tiempo parcial o temporales	63
401-3	Permiso parental	64
GRI 403: Salud y seguridad en el trabajo (2018)		
3-3	Gestión del tema material 403	
403-9	Lesiones por accidentes laboral	69
GRI 404: Formación y desarrollo (2016)		
3-3	Gestión del tema material 404	
404-1	Media de horas de formación al año por empleado	66
404-2	Programas para mejorar las aptitudes de los empleados y programas de ayuda a la transición	66-67
GRI 405: Diversidad e igualdad de oportunidades (2016)		
3-3	Gestión del tema material 405	
405-1	Diversidad en órganos de gobierno y empleados	76; 58





ABADIA RETUERTA

ABADÍA RETUERTA, S.A.
Carretera Nacional 122, km 332,5
47340 Sardón de Duero. Valladolid (España)

abadia-retuerta.com
info@abadia-retuerta.es

DEPARTAMENTO DE SOSTENIBILIDAD
Fernando Lázaro
Director de Sostenibilidad y Nuevos Proyectos
fernando.lazaro@abadia-retuerta.es

