

HOTEL+BODEGA

Torre de Palma, el hotel familiar de Portugal al que escapan las parejas

PATRICIA OSUNA

Portugal

8 JUN. 2017 | 18:25



EL MUNDO

Ver galería

Torre de Palma cuenta con 19 habitaciones y 'suites'.

- Este cinco estrellas en el corazón del Alentejo abrió hace tres años. Concebido para familias y finalista del Premio Mies van der Rohe de Arquitectura, es un dechado de diseño: es el único de la región que pertenece a la colección Design Hotels.
- [Alentejo, la tierra pródiga de Portugal](http://www.elmundo.es/viajes/europa/2017/04/26/58e39b97e2704e1c6c8b462a.html) [<http://www.elmundo.es/viajes/europa/2017/04/26/58e39b97e2704e1c6c8b462a.html>]

¿Qué podrían tener en común un **terrateniente romano** del siglo I d.C., un **joven chef** alentejano y el **CEO de una multinacional** farmacéutica? La respuesta: **Torre de Palma Wine Hotel**, un cinco estrellas que es casa de campo, hotel de diseño, *business retreat*, bodega con viñedo, alojamiento romántico y espacio familiar.

Comencemos por el principio. Torre de Palma fue el nombre que la acaudalada familia romana Basilii dio a su villa fundada en el corazón del **Alentejo portugués**, a seis kilómetros del pueblo de Monforte. La finca agropecuaria llegó a ser una de las más importantes de la región, pero mudó de piel en el siglo XIV, se trasladó unos metros de su emplazamiento original y, finalizado el siglo XX, comenzó su declive.



EL MUNDO

Activos terminos en la decoración de la habitación doble superior Terra.

Hasta que **Paulo Barradas**, alto ejecutivo afincado en Coimbra, inició la búsqueda de una segunda residencia en el Alentejo, la tierra natal de su madre, para reunir a familia y amigos. Tras varios viajes dio con Torre de Palma. El estado ruinoso de la finca era tal que Ana Isabel Rebelo, mujer de Barradas y hoy directora general del hotel, no quiso ni bajar del coche. Pero no hay miedo que se resista a un **atardecer alentejano**. Y cuando juntos contemplaron la caída del sol desde la maltrecha torre, pusieron fin a su búsqueda.

En ese instante decidieron que su proyecto personal se iba a convertir en un **hotel familiar**. Barradas convocó un concurso para iniciar los trabajos de remodelación. Participaron siete estudios de arquitectura y lo ganó **João Mendes Ribeiro**, arquitecto y escenógrafo luso. El resultado fue un hotel del vino que respetaba la estructura existente, añadía nuevos espacios minimalistas e integraba los campos de cultivo enriqueciéndolos con **viñedos, un olivar y huertos**.

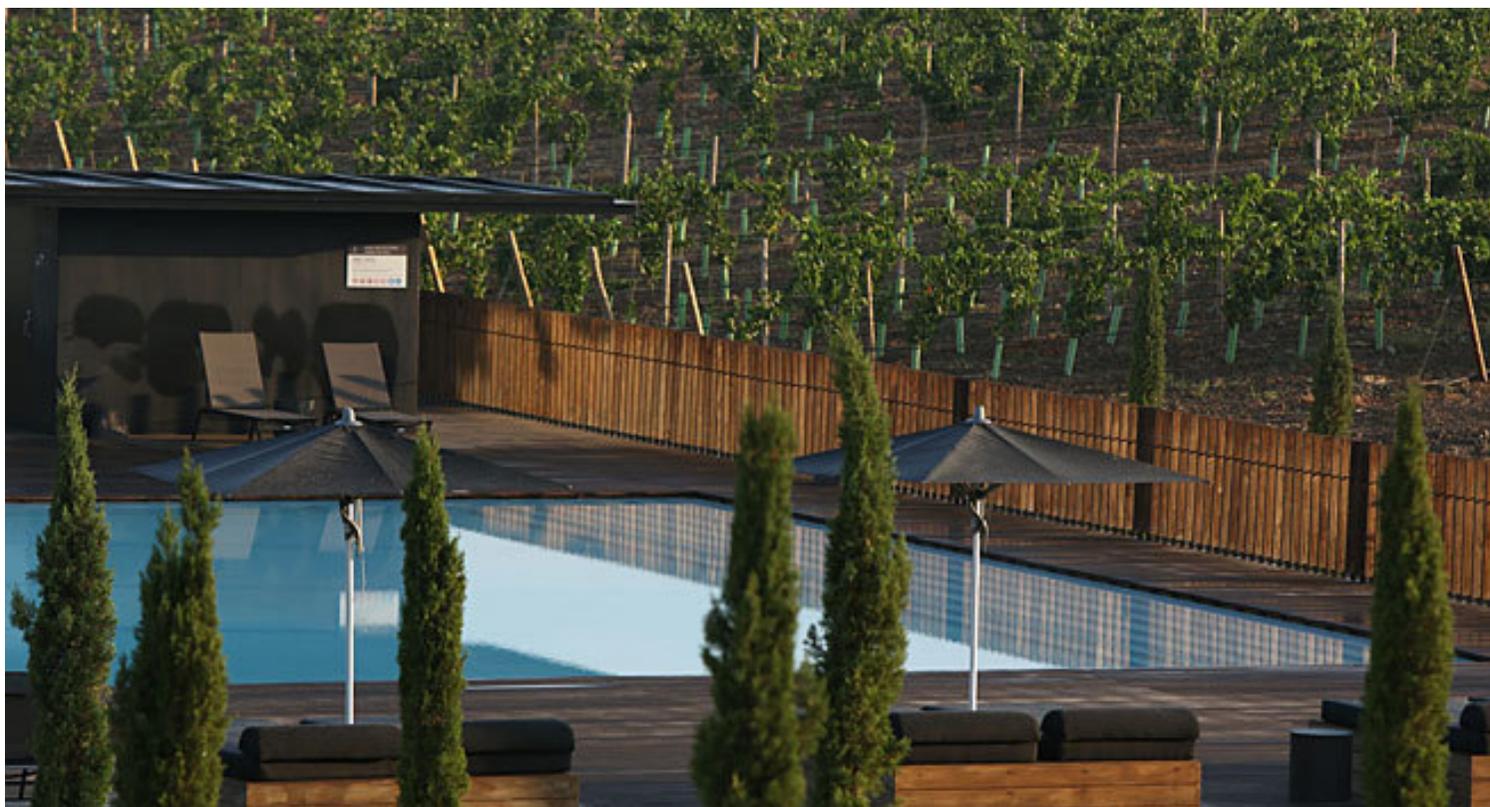
De la decoración de sus **19 habitaciones**, distribuidas entre la torre y las antiguas casas de aparceros que dibujan el perímetro del hotel, se encargó Rosarinho Gabriel. Un acierto porque combinó las **piezas de arte de suites** y espacios comunes con los coloridos **objetos rústicos** de las estancias más familiares.



Y para **familias** se concibió Torre de Palma, donde su piscina exterior, sala de juegos, granja con caballos, espacio para **16 halcones** (que mantienen los viñedos despejados de pájaros-come-uvas), observación de estrellas o **rutas en bicicleta** hacen las delicias de los más pequeños.

Claro que el hotel es tan idílico que cada vez aloja a más **parejas**: resulta difícil cruzarse con otros huéspedes y la **bodega** (finalizada en 2016), el restaurante, el salón con chimenea y el **spa**, con una piscina de cerámica azul inspirada en las termas romanas, completan la fórmula romántica.

¿Y el **joven chef alentejano**? Se llama Filipe Ramalho. Se ha fogueado en las mejores cocinas de la Costa de Estoril. Y ha vuelto a la tierra que le vio nacer para recuperar el recetario alentejano y versionarlo de forma sublime en Basillii, el **espacio gastronómico** del hotel que por sí solo ya merece una visita.



La piscina de verano, rodeada de viñedos.

EL MUNDO

Antoño, con sus platos como la *açorda* (sopa de agricultores con pan, huevo escalfado, cilantro, ajo, pescado fresco o carne) o el **arroz con liebre** y champiñones. Se puede disfrutar de su cocina y de su conversación en **sesiones privadas** en las que Ramalho elabora al momento, y para el huésped que lo solicite, cuatro platos de su carta.

GUÍA PRÁCTICA

¿Cómo llegar?

Dada su ubicación lejos de núcleos urbanos con conexión vía autobús o tren, lo mejor es llegar en coche. Así, además, se puede aprovechar para explorar los alrededores sin prisa.

Información del hotel

Torre de Palma Wine Hotel. Monforte, Portugal. Teléfono: +351 245 038 890. Web: www.torredepalma.com [<http://www.torredepalma.com/es>] El hotel cuenta con **19 habitaciones** repartidas en el edificio principal (dobles, dobles superiores y suites) y en las antiguas viviendas de aparceros (Family Rooms), perfectas para parejas que viajan con niños. Precio: desde **145 euros/noche**.

Servicios

Restaurante Basillii, cafetería, salón, bodega, spa con piscina cubierta, piscina de verano, centro ecuestre, halconería, capilla, biblioteca, sala de cine, tienda...

Nos gusta por...

La atención de su **personal**, que te hacen sentir como en casa. Las **instalaciones**, perfectas para disfrutar tanto en familia como con amigos. El recinto es lo suficientemente amplio como para no cruzarse permanentemente con otros huéspedes. La **ubicación**, en el triángulo de oro del Alentejo.

COMENTARIOS