



EL CAMPO TE LLAMA

En el Alentejo portugués, entre extensiones de viñedos, se encuentra Torre de Palma Wine Hotel, una impresionante finca con bodega propia. Sus diecinueve habitaciones reúnen todos los requisitos soñados para disfrutar de la vida rural bajo el código de un cinco estrellas lujo.

Texto: **Gema Marcos Lamigueiro**



Pensábamos que ya todo estaba descubierto en Portugal y resulta que nos estaba esperando una joya en un rincón muy especial, el Alentejo. Esta tierra de interior, limítrofe con Extremadura, nos regala una larga historia, paisajes de olivos y alcornoques, y buenas copas de vino. Y entre viñedos encontramos Torre de Palma Wine Hotel, una finca que se remonta al año 1338 y que hace poco se renovó bajo un proyecto de autor, firmado por el arquitecto João Mendes Ribeiro, con interiorismo de Rosarinho Gabriel, para convertirse en un retiro de campo con el aval del sello Design Hotels. ♦♦♦

RÚSTICO REINVENTADO

En la otra página, una de las suites para más de tres personas, con zona de estar y comedor. Sobre estas líneas, una sala común con piano, ideal para tomar una copa o dedicar tiempo a la lectura. A la derecha, habitación con un fabuloso papel trampantojo.





REVISIÓN CONTEMPORÁNEA

Algunas de las habitaciones hacen divertidos guiños al estilo señorial clásico, como esta en una gama de azules. Abajo, la piscina de chorros del luminoso spa. En la otra página, el espectacular restaurante Basilií, cuyo nombre rinde homenaje a la acaudalada familia que vivía en la cercana villa romana de Torre de Palma. Su cocina reinterpreta sabores de la comarca bajo la batuta del chef Filipo Ramalho.

TE ESTÁN ESPERANDO

DIRECCIÓN: Herdade de Torre de Palma. Monforte. Es miembro de Design Hotels. www.torredepalma.com. www.designhotels.com

HABITACIONES: Tiene 19 estancias entre habitaciones, suites y un loft Master Suite, lo que permite un servicio cuidado y personal. Todas con cama *queen* o *king size*, suelo radiante en el baño, wifi, conexión para iPod y TV LCD de alta definición. La deco consigue atraparte y traerte buenas emociones.

PRECIOS: Desde 135 €/hab. doble; la Master Suite –máximo 5 personas–, a partir de 245 €.



SABORES LOCALES Y DISEÑO ECLÉCTICO EN SU MIMADO GASTROESPACIO

En este paraíso, a solo una hora de la frontera española, podrás experimentar el estilo de vida y las tradiciones alentejanas. Además del espléndido restaurante Basilií, incluye numerosas áreas comunes para el deleite de los clientes: piscina exterior al abrigo de la casa principal, un spa con baño turco y servicio de masajes y tratamientos, sala de cine, jardín biológico, viñedos por los que pasear, un centro ecuestre y, cómo no, una bodega propia con su marca, Torre de Palma, donde disfrutar de animadas catas. Para alojarte cuentas con diferentes posibilidades, entre las que destacan las habitaciones familiares –dotadas con sala de estar y acceso al patio interno, simulan viviendas típicas de la zona–, los dormitorios situados en el antiguo granero y una exclusiva suite a modo de loft, pensada para un grupo de hasta cinco personas. Dependencias donde se entrecruzan, por un lado, la esencia y la artesanía locales y, por otro, el diseño más actual en elegante clave portuguesa. ◆



DE CHECK IN en check in

por Gema Marcos



En nuestras tierras también atesoramos hoteles de campo definidos por el rústico refinado y con servicios de palacio. Yo me quedo con varios nombres que incluyen spa y gastronomía *top*: **Valdepalacios**, una finca toledana de 600 hectáreas que luce una deco con encanto (valdepalacios.es); **Mas de Torrent**, masía del s.XVIII ubicada en pleno corazón del Empordà, con maravillosos jardines y un staff atento e impecable (hotelmastorrent.com); **Finca de los Arandinos**, la bodega de La Rioja diseñada por David Delfín, con paisajes a pie de viña irrepitibles (fincadelosarandinos.com); y **L'Domaine**, en la Abadía de Santa María de Retuerta, en Valladolid, un edificio con mil años de vida, reformado por el arquitecto Marco Serra (ledomaine.es).