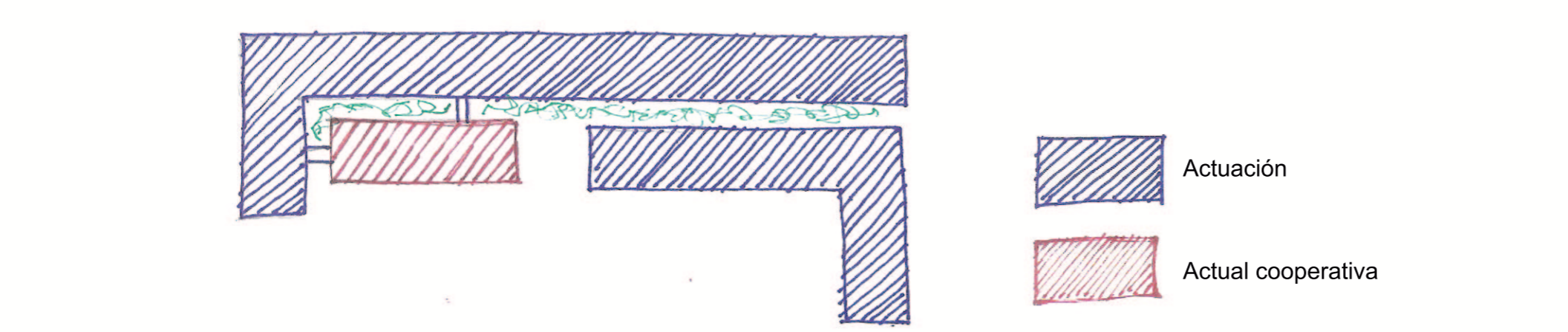


Tal y como se muestra en el esquema, la cooperativa se encuentra totalmente alejada del pueblo, como si hubiera sido apartado de él. El gran solar que une la cooperativa con el resto de edificios se encuentra en estado de abandono, haciendo difícil incluso caminar por él.. Para facilitar el acceso a la misma, y observando el esquema viario del análisis, nos hemos valido de las conexiones ya existentes, continuando las calles Amadeo Reynes y Calle Nueva. Sin embargo, la continuación de Calle Nueva se ha decidido crear de forma paralela a la de Amadeo Reynes, primero para crear un orden, y segundo, para dirigir de esta manera a los visitantes directamente a la bodega.

La frontera es una pedanía que presenta grandes desniveles. El solar en el que se desarrolla el proyecto presenta, en su parte trasera, un monte bastante elevado y, a partir de ahí y en dirección hacia el viñedo, el terreno va bajando de forma gradual. A su vez, y como se ha dicho anteriormente, se quería acceder a la bodega mediante dos calles.

Estas dos ideas son generadoras para dar lugar a la sección a partir de la cual se ha desarrollado todo el proyecto. Como se puede observar, el proyecto aprovecha en su totalidad el desnivel, estando uno de los bloques semienterrado, y dando continuidad al siguiente, más bajo y con contacto directo al viñedo. Este segundo bloque también se encontraría semienterrado, con una única entrada de luz si no se hubiera generado un patio que separa ambos bloques. Las cubiertas de los edificios son utilizadas como paseos y miradores, y ambos bloques tienen vistas al viñedo.

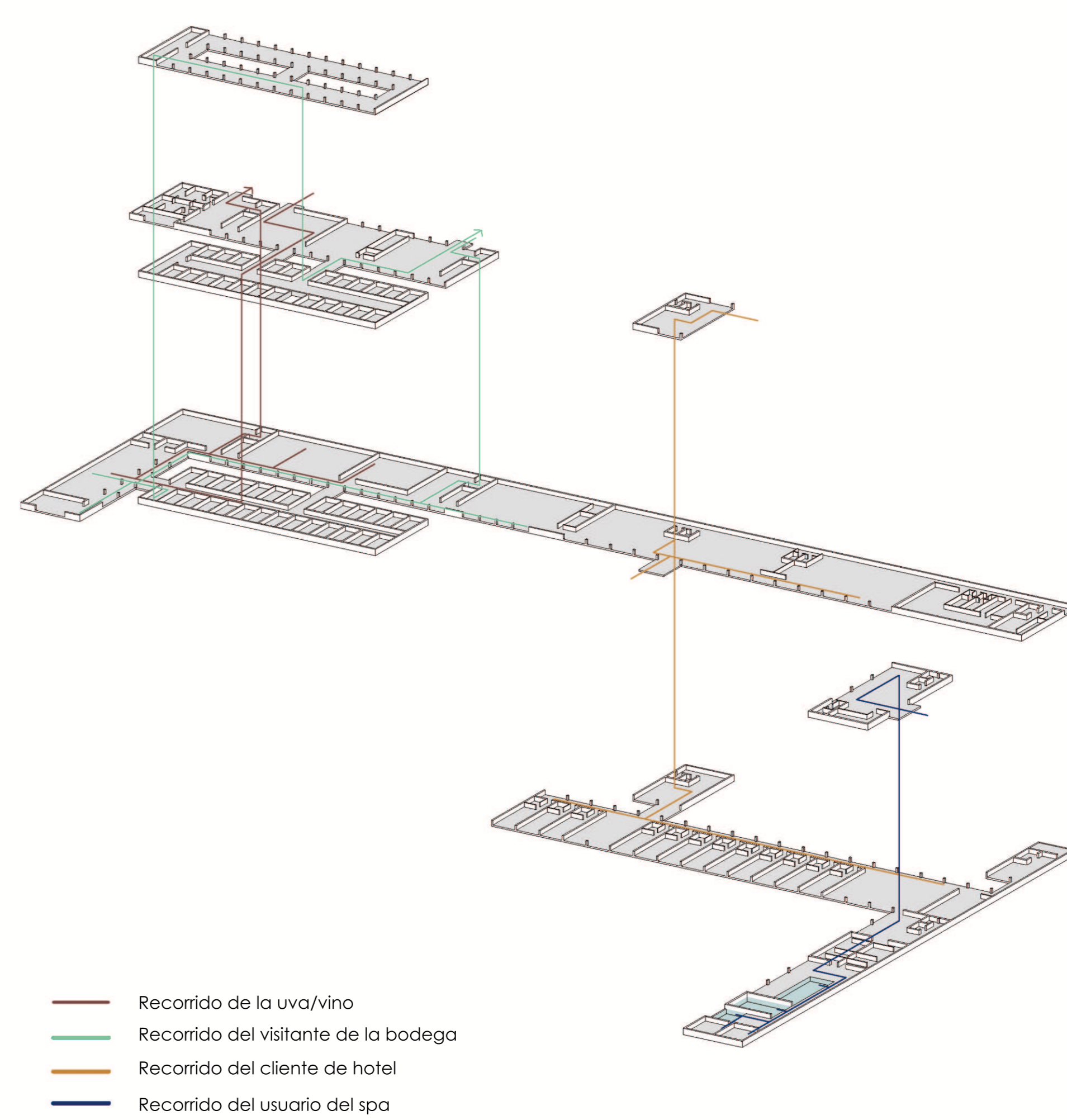
Un colchón de árboles aísla la carretera, con sus ruidos y malos humos, de la actuación, dando así continuidad al verde que presenta el monte. En un primer momento, se iba a realizar un único colchón, pero posteriormente se optó por crear dos, separando la carretera principal de las dos creadas en el proyecto: la de camiones y tractores para el vino, y la que da acceso a los coches de los visitantes, clientes y trabajadores.



Anteriormente se ha explicado que la sección fue la que generó la idea de proyecto, así como que la el edificio de la cooperativa iba a recibir un trato especial, convirtiéndose en una especie de hito, pues es el edificio más grande y alto de todo el pueblo, y se buscaba que destacara sobre el resto de la actuación. Incluso la materialidad del edificio es diferente al resto, siendo de chapa metálica en contraposición al hormigón visto de la actuación.

Para respetar al máximo esta impresión de edificio destacado, el proyecto se desarrolla alrededor de la cooperativa, conectándose a la actuación mediante pasarelas de forma muy puntual.

La idea es, en realidad, dos bloques lineales del mismo ancho que la cooperativa, separados entre sí mediante patios y conectados mínimamente, en puntos muy concretos. Para controlar mejor el espacio, y arropar la cooperativa, los bloques lineales se convierten en "L", en alturas diferentes, respetando el paisaje y, a su vez, creando un espacio más privado para el desarrollo del proyecto, y del disfrute de los visitantes.



Los recorridos son muy importantes y se encuentran muy diferenciados en función del que se desee realizar, ya sea el proceso de elaboración del vino, del visitante que acude a ver ese proceso, del cliente del hotel, o del usuario que únicamente quiere una visita relajante en el spa.

Vino: Los camiones de uva, que acceden por una carretera propia para este proceso, dejan el producto en la sala de selección de uva. Ésta, una vez es seleccionada y ha sido aprobada por el laboratorio, es llevada a los depósitos de hormigón de la antigua cooperativa, a realizar los diferentes procesos de fermentación. Cuando éstos han concluido, se rellenan las barricas y se llevan a la sala que recibe su nombre, donde el vino debe estar tanto tiempo como se requiera, según el tipo de vino que se requiera realizar. Posteriormente, pasa a la sala de llenado y, de allí, a la sala de botellas, donde envejecerá. Cuando se decida que ya ha pasado el tiempo pertinente, volverá a la sala de llenado, pero esta vez para ser empaquetado, y se llevará de esta manera al almacén. La salida de producto se hace en la planta superior.

Visitante: Aquel que desee visitar la bodega accederá por el punto de recepción/tienda situado en la planta superior, y podrá ver desde el principio cuál es el proceso de elaboración de la uva. Nada más haber visto la sala de barricas, podrá disfrutar de unas maravillosas vistas mientras degusta el vino en la sala de catas, sala anexa a la de barricas. Podrá seguir viendo el resto del proceso e, incluso, acceder a la sala de audiovisuales. Posteriormente, deberá volver a la recepción/tienda para dar fin a su recorrido.

Cliente hotel: En este caso, el cliente tiene su acceso en una cota más baja que la del vino, entrando en una gran recepción que da acceso al restaurante o al museo, en su misma planta, o bien bajando una, a las habitaciones del hotel. A su vez, hay una cafetería y una sala de relax en la planta de habitaciones, y el spa.

Usuario spa: El usuario accede prácticamente desde el pueblo, a través de una gran plaza. Bajando una planta, accederá directamente a los vestuarios y, de ahí, a la sucesión de piscinas, hamacas acuáticas, sauna y baño turco. Además, cuenta con un solarium con vistas al viñedo.