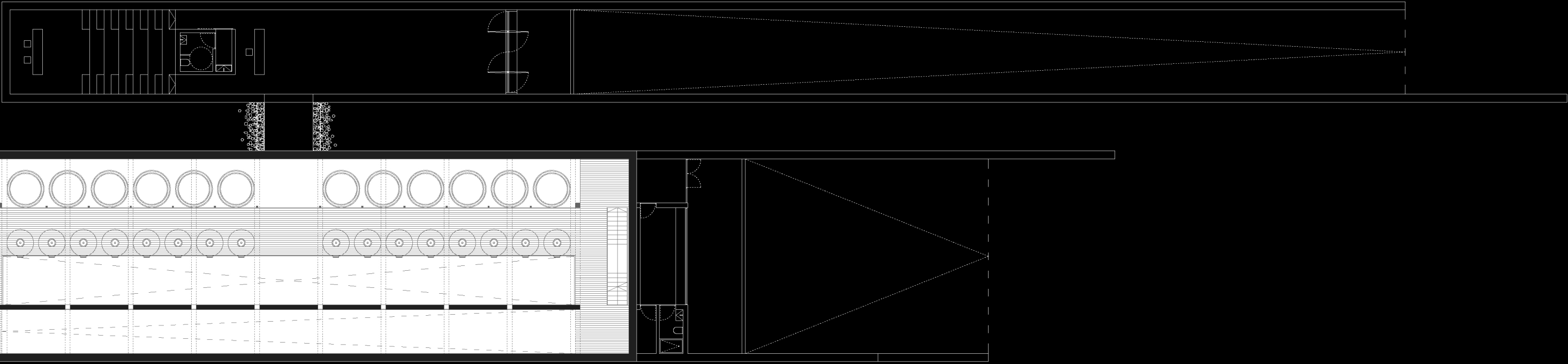
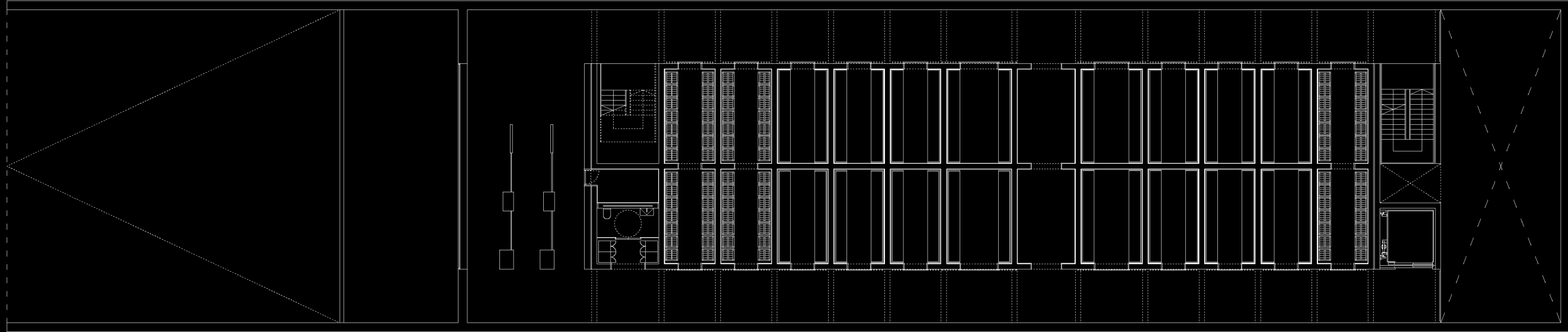
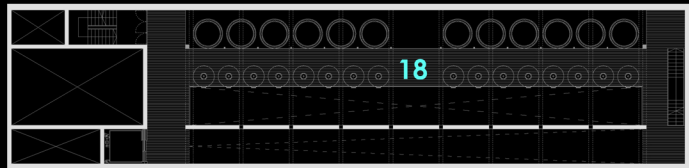


(+638m) ELABORACIÓN 2 PLANTA  
e1/250

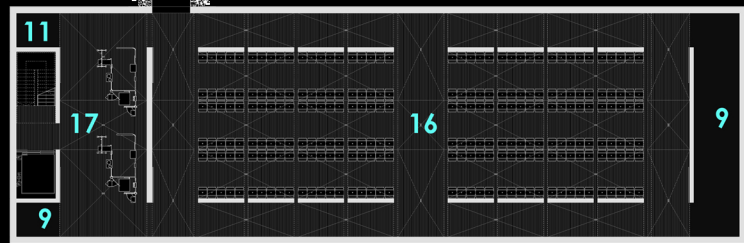
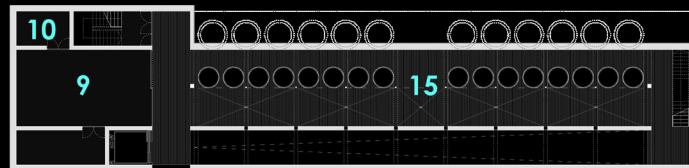


### 0.1 ELABORACIÓN PRIMERA FERMENTACIÓN

El proceso de fermentación alcohólica no empezó a comprenderse hasta la segunda mitad del siglo XIX. Las incógnitas sobre los agentes de fermentación y la forma de controlarla no comenzaron a despejarse hasta que Louis Pasteur inició en 1863 una investigación sobre el vino. A partir de Pasteur han tenido lugar numerosos cambios en los métodos de fermentación del vino, y ha sido la base para el asentamiento de la nueva enología...



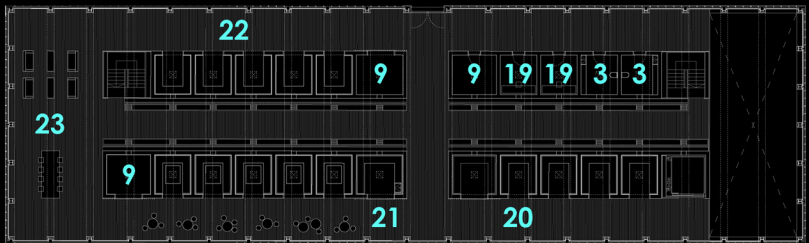
PLANTA 0.1



PLANTA 0.0



PLANTA 0.2

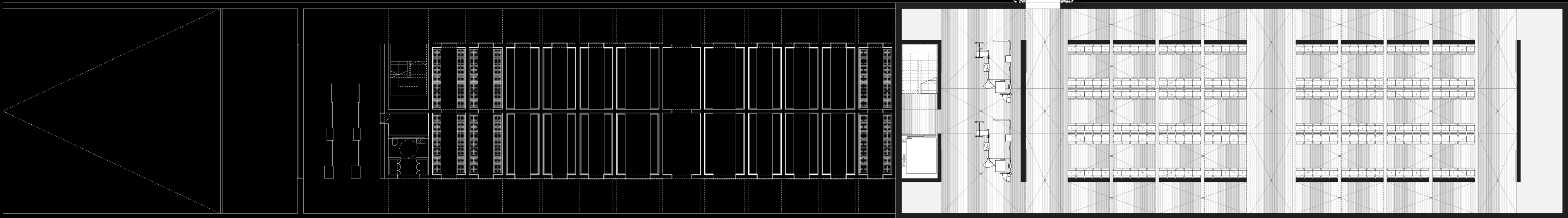


PLANTA 0.3

#### DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

- |                        |    |
|------------------------|----|
| HALL DE ACCESO         | 1  |
| SALA DE CONFERENCIAS   | 2  |
| ASEOS PÚBLICOS         | 3  |
| LABORATORIO            | 4  |
| PRIMERA FERMENTACIÓN   | 5  |
| RECEPCIÓN UVA          | 6  |
| DESPALLADORA           | 7  |
| VESTUARIO              | 8  |
| ALMACEN                | 9  |
| SALA DE INSTALACIONES  | 10 |
| CUARTO LIMPIEZA        | 11 |
| BOTELLEROS             | 12 |
| CAPSULADO/ETIQUETADO   | 13 |
| EXPEDICIÓN DE BOTELLAS | 14 |
| SEGUNDA FERMENTACIÓN   | 15 |
| SALA DE BARRICAS       | 16 |
| EMBOTELLADORA          | 17 |
| PRIMERA FERMENTACIÓN   | 18 |
| ADMINISTRACIÓN         | 19 |
| DEPÓSITOS/TIENDA       | 20 |
| DEPÓSITOS/ CAFETERÍA   | 21 |
| DEPÓSITOS/MUSEO        | 22 |
| ZONA DE CATAS          | 23 |

(+635m) ELABORACIÓN 2 PLANTA  
e1/250



### 0.0 LA CUEVA SALA DE CATAS

Después de la fermentación, a partir del vino base, se lleva a cabo un proceso de transformación natural de las cualidades del vino, donde "el vino se cría y envejece para llegar a su plenitud sensorial". La crianza del vino tiene lugar en la cota más baja de la bodega y con unas condiciones determinadas para que se produzcan los fenómenos lentos de oxidación de los polifenoles, o de fermentación sobre lías en la botella, o del proceso biológico que caracterizan al fino. El tiempo y el espacio son, por lo tanto, protagonistas principales que acompañan a la transformación del vino. Concebida como la joya de la corona de este proyecto, la sala de catas se sitúa en la cota mas baja del proyecto. El visitante se verá inmerso en un recorrido arquitectónico que irá descendiendo a medida que se realiza el proceso de elaboración del vino. La sala de barricas, al estar completamente enterrada, posee únicamente luz cenital, esa luz pautila rítmicamente que caracteriza el proyecto. A ambos lados de la sala se disponen dos pasillos simétricos, ahora vacíos, pero que en un futuro podrían ser destinados para colocar un mayor número de barricas en el caso de que fuese necesario.