

CONSTRUIR LO CONSTRUIDO

CENTRO ENOLÓGICO EN TACORONTE_PFC

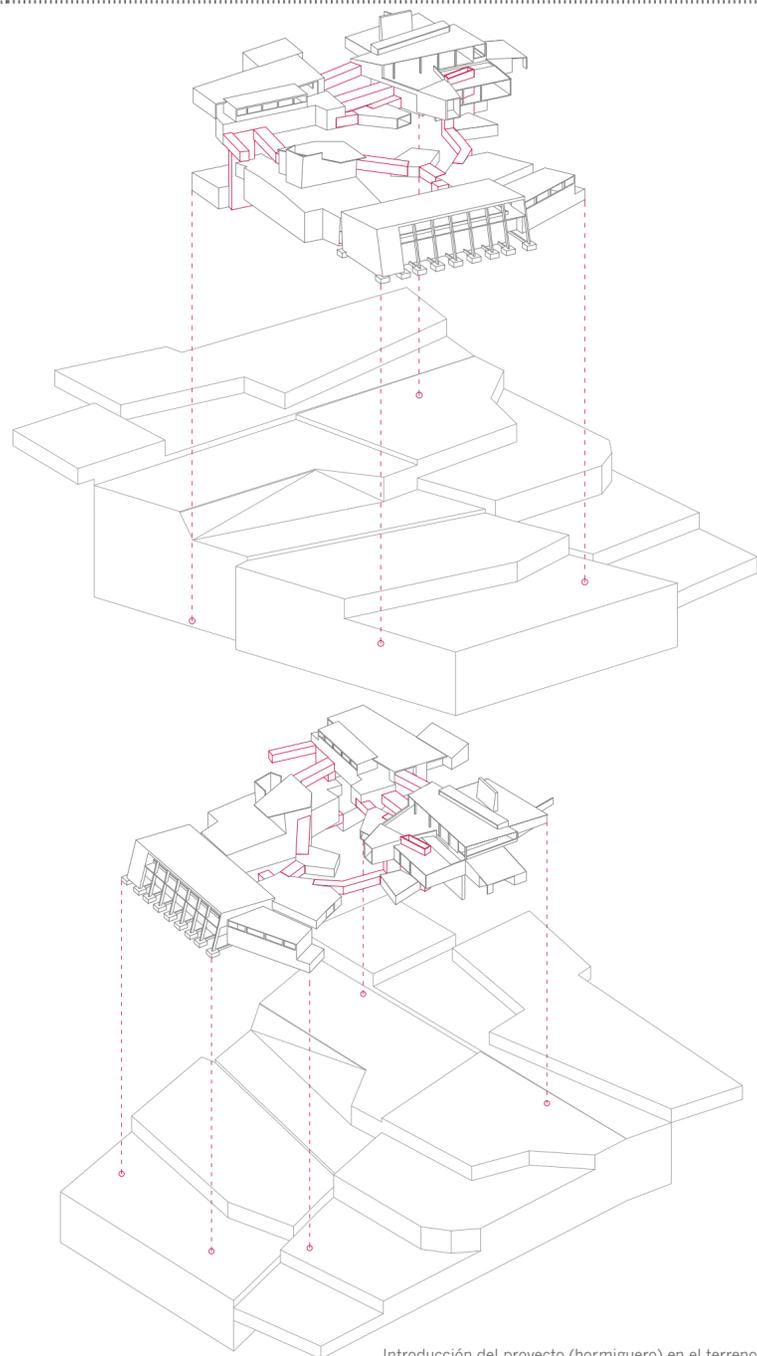
PROYECTOS/ JOSÉ LUÍS GAGO VAGUERO ESTRUCTURAS/ JUAN RAFAEL PÉREZ CABRERA
CONSTRUCCIÓN E INSTALACIONES/ MANUEL MONTEDECCA CALDERÍN

DORTA RODRÍGUEZ, ODIN

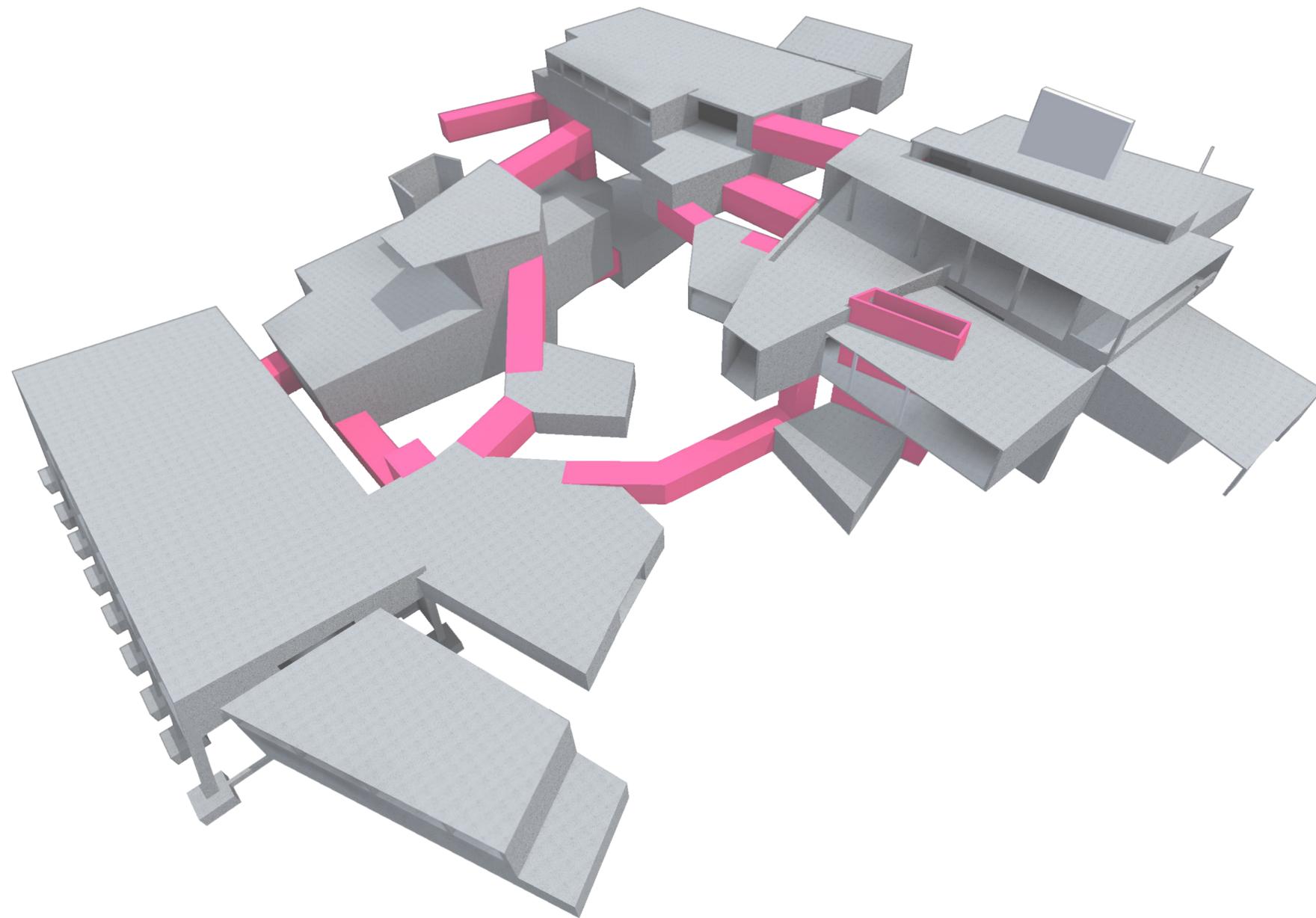
PROYECTO

PLANO DE SITUACIÓN
E 1:5000

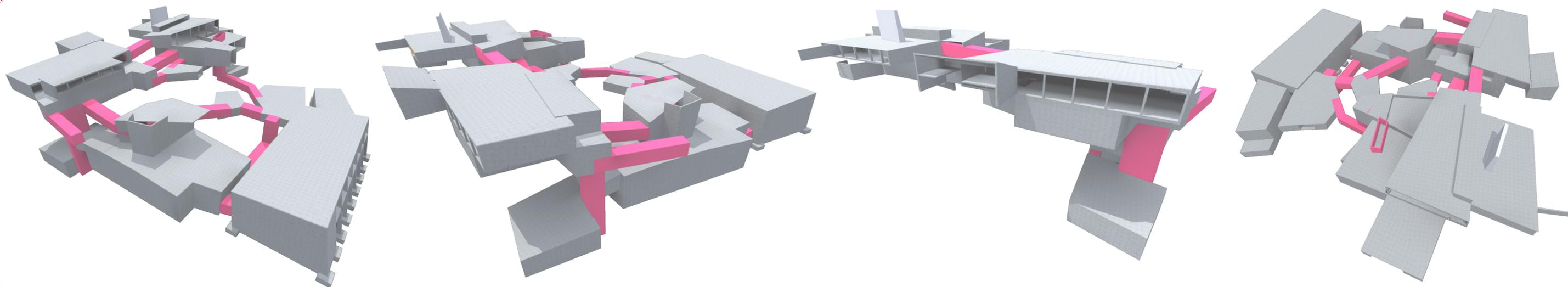




Introducción del proyecto (hormiguero) en el terreno



Modelización en 3D del "hormiguero"



CONSTRUIR LO CONSTRUIDO

CENTRO ENOLÓGICO EN TACORONTE_PFC

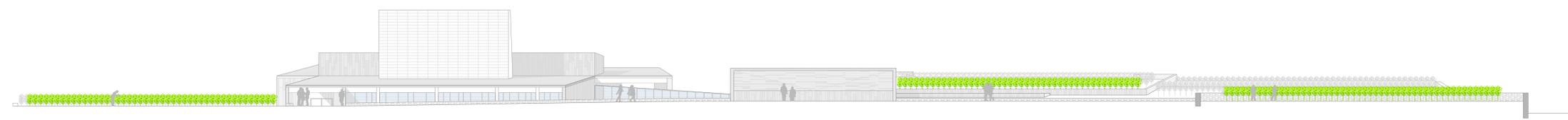
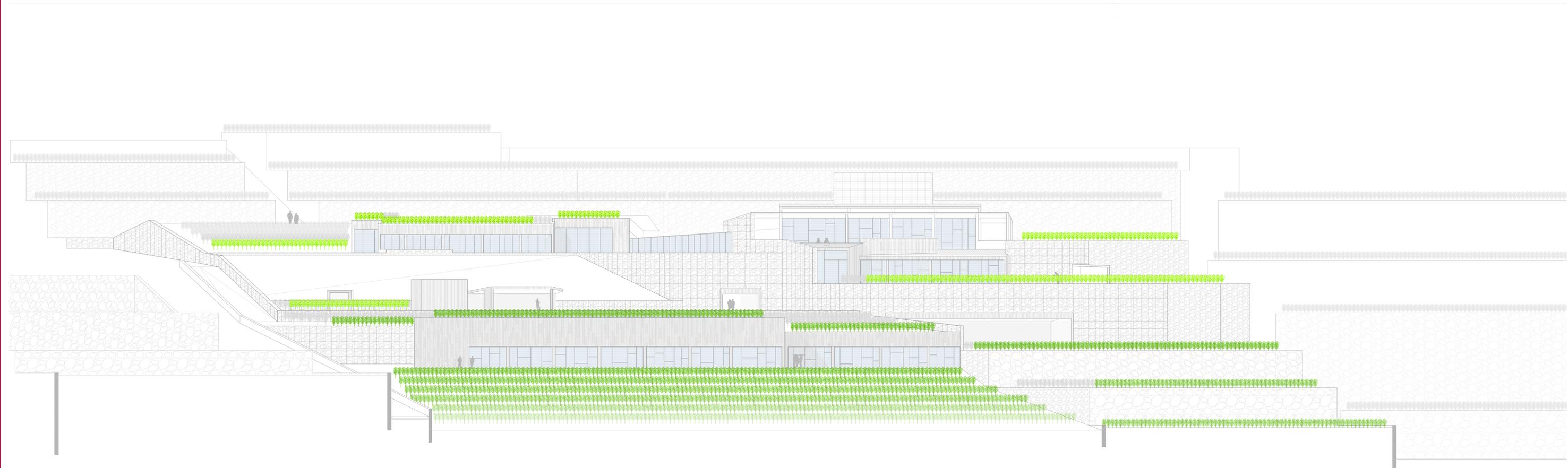
PROYECTOS/ JOSÉ LUÍS GAGO VAQUERO ESTRUCTURAS/ JUAN RAFAEL PÉREZ CABRERA
CONSTRUCCIÓN E INSTALACIONES/ MANUEL MONTEDECCA CALDERÍN

DORTA RODRÍGUEZ, ODIN

PROYECTO

MAQUETA VIRTUAL_





CONSTRUIR LO CONSTRUIDO

CENTRO ENOLÓGICO EN TACORONTE_PFC

PROYECTOS: JOSÉ LUIS GAGO VALDEORO
CONSTRUCCIÓN E INSTALACIONES: MANUEL MONTERDECCA CALDERÍN

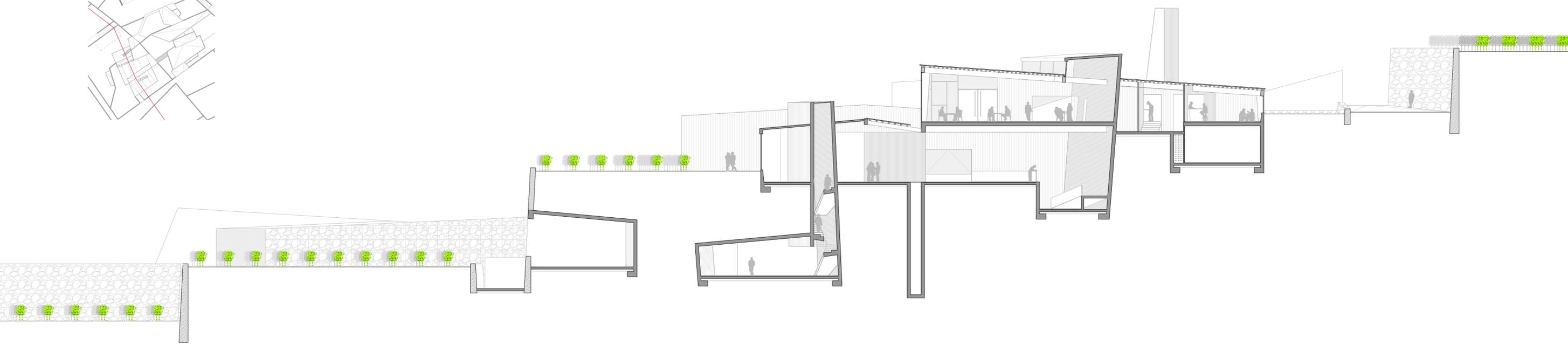
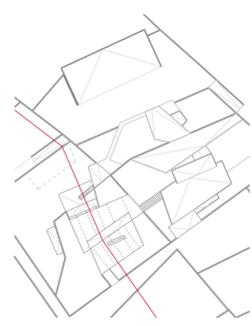
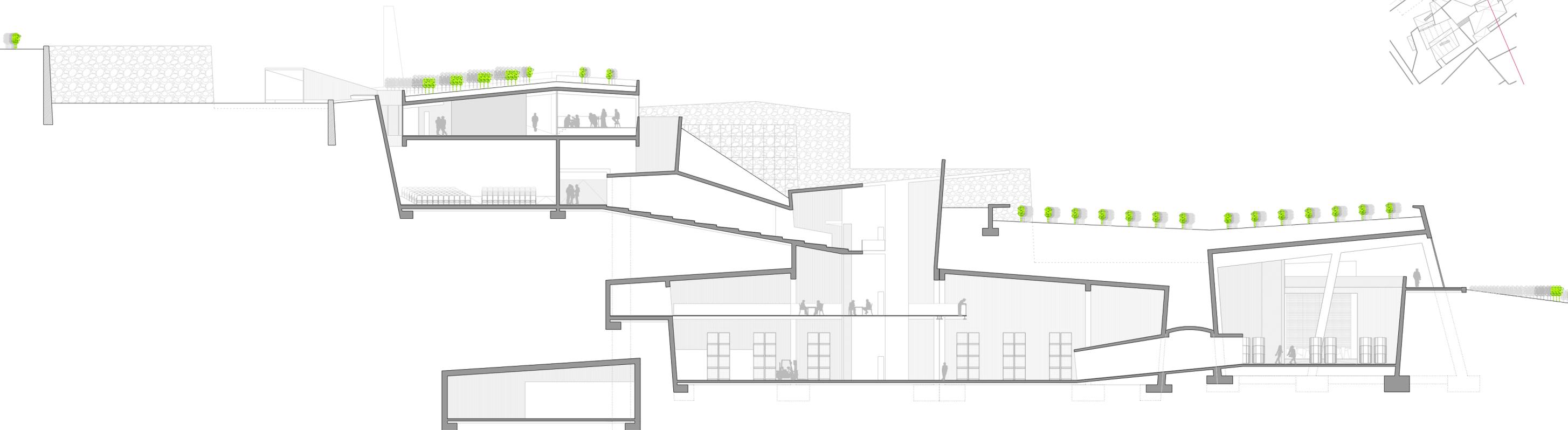
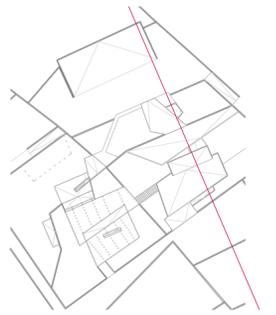
DORTA RODRÍGUEZ, ODIN

ESTRUCTURAS: JUAN RAFAEL PÉREZ CABRERA

PROYECTO

ALZADOS_
E 1:250

10



CONSTRUIR LO CONSTRUIDO

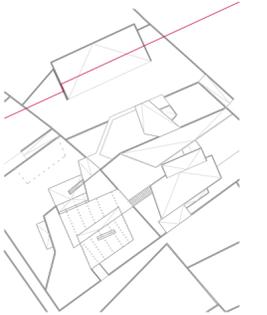
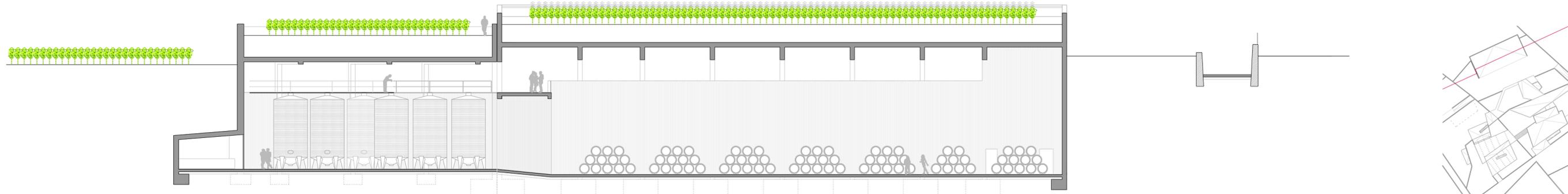
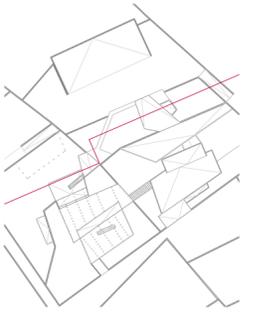
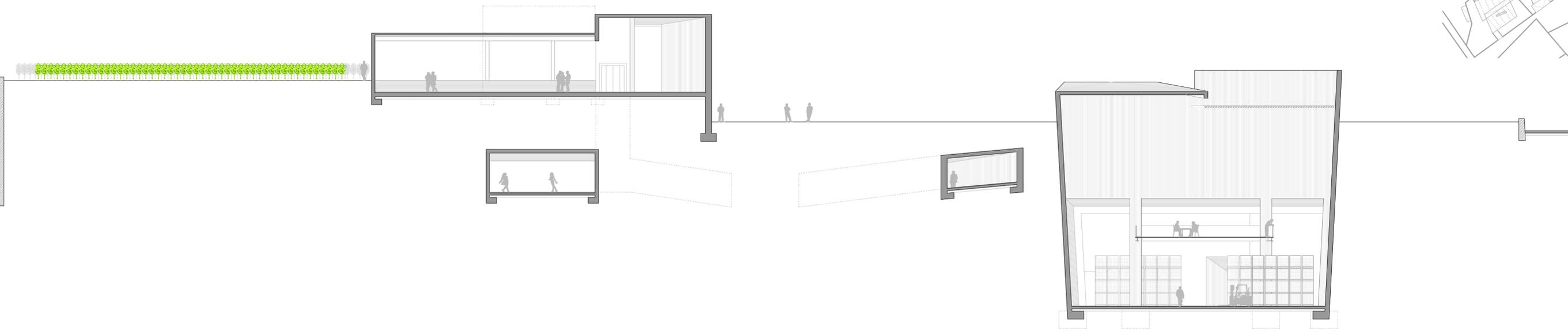
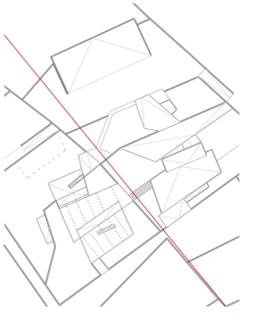
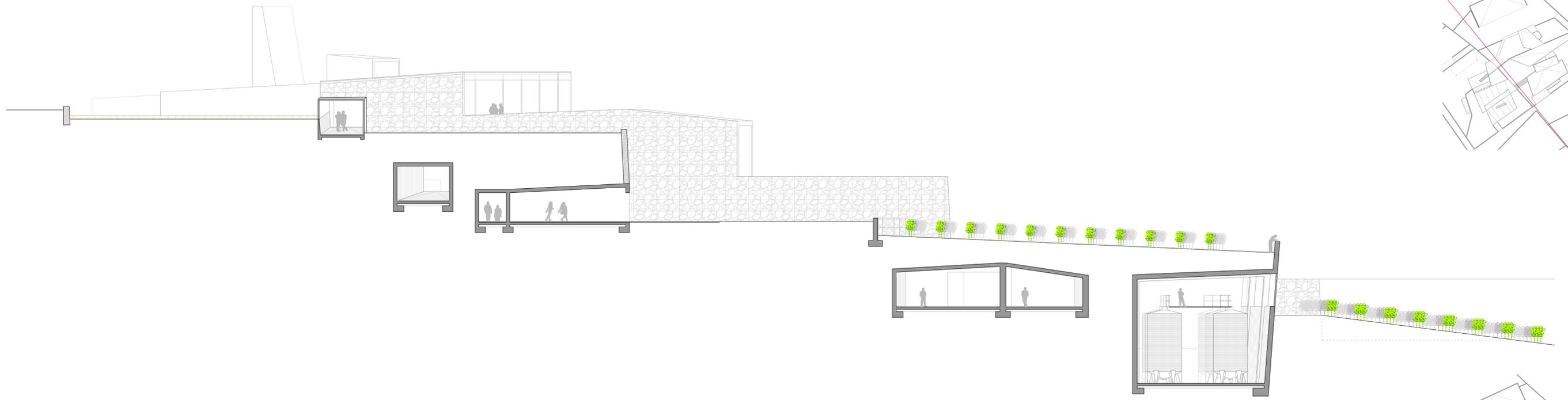
CENTRO ENOLÓGICO EN TACORONTE_PFC

PROYECTOS/ JOSÉ LUÍS GAGO VAGUERO ESTRUCTURAS/ JUAN RAFAEL PÉREZ CABRERA
CONSTRUCCIÓN E INSTALACIONES/ MANUEL MONTEDECCA CALDERÍN

DORTA RODRÍGUEZ, ODIN

PROYECTO PROYECTO

SECCIONES_
E 1:250_



CONSTRUIR LO CONSTRUIDO

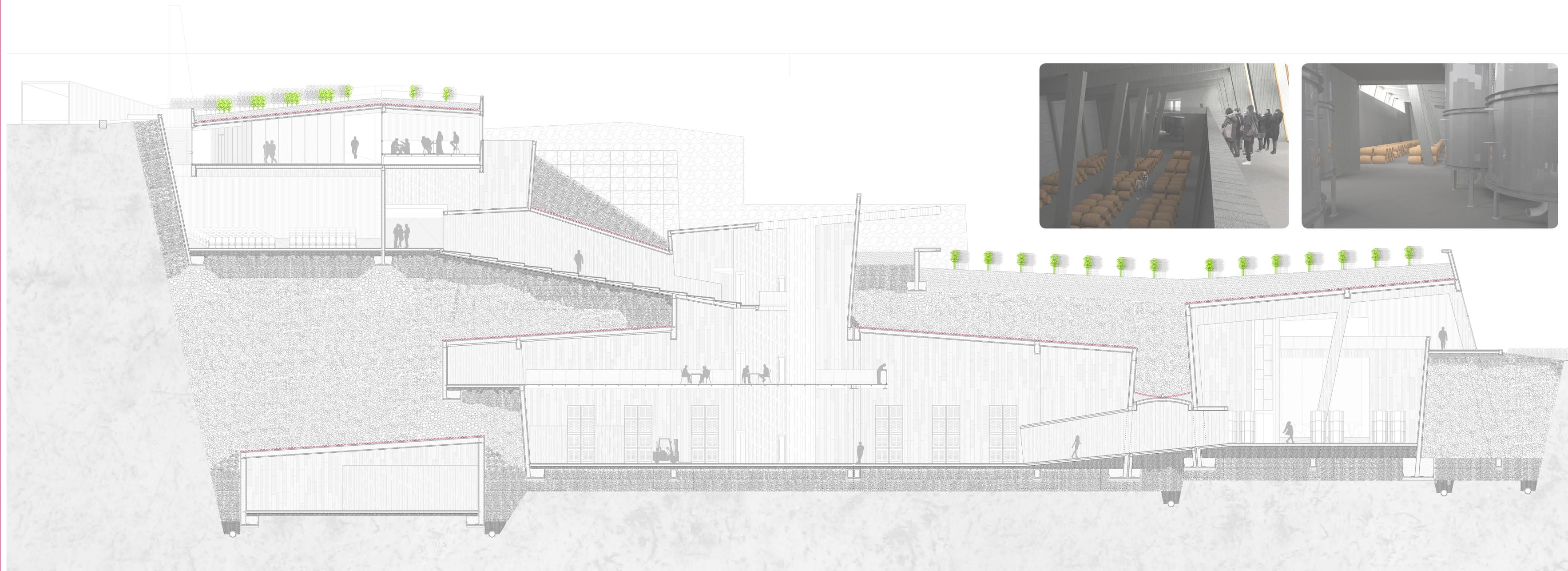
CENTRO ENOLÓGICO EN TACORONTE_PFC

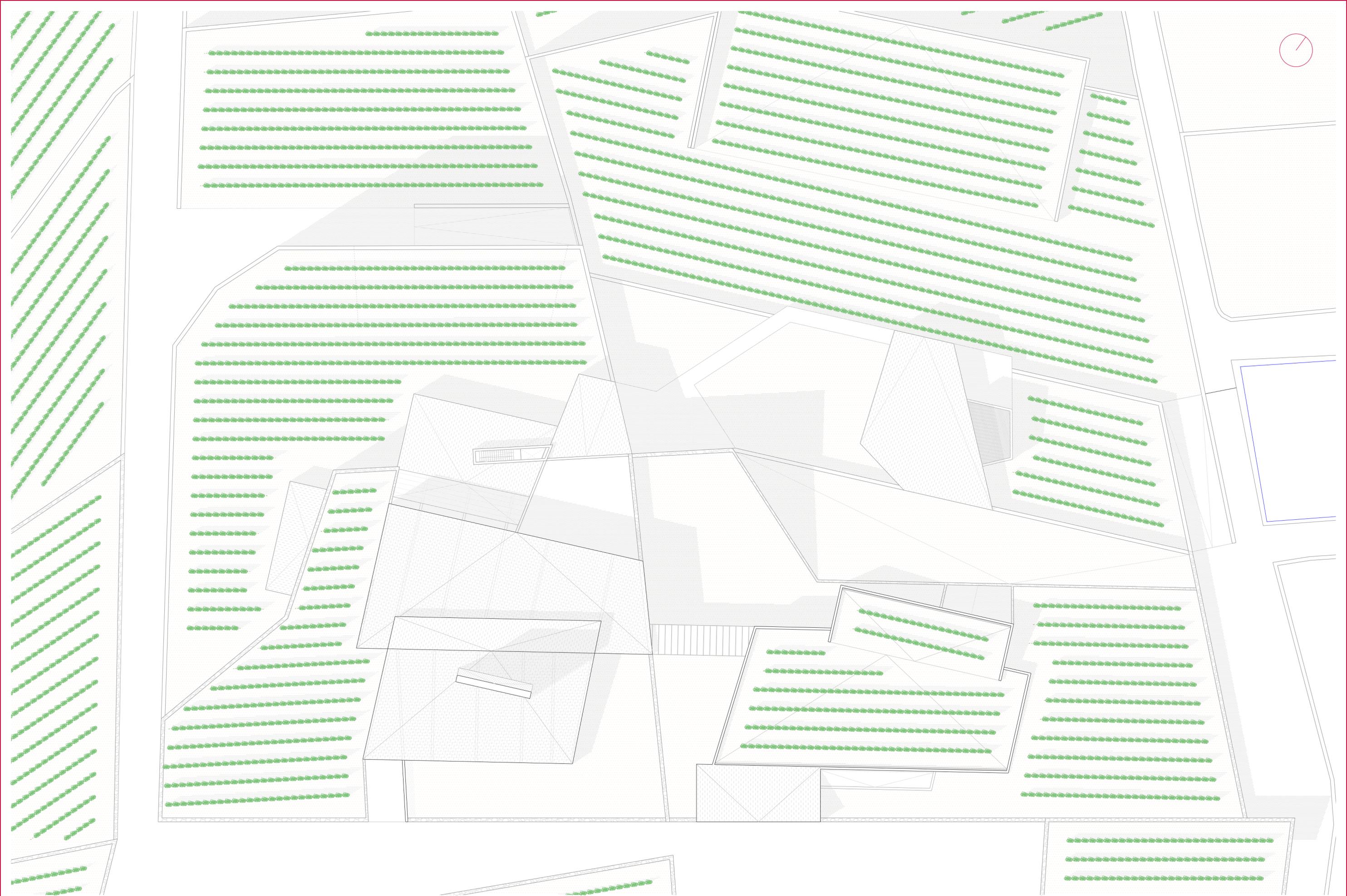
PROYECTOS/ JOSÉ LUÍS GAGO VAQUERO ESTRUCTURAS/ JUAN RAFAEL PÉREZ CABRERA
CONSTRUCCIÓN E INSTALACIONES/ MANUEL MONTEDECCA CALDERÍN

DORTA RODRÍGUEZ, ODIN

PROYECTO

SECCIONES_ E 1:250_





CONSTRUIR LO CONSTRUIDO

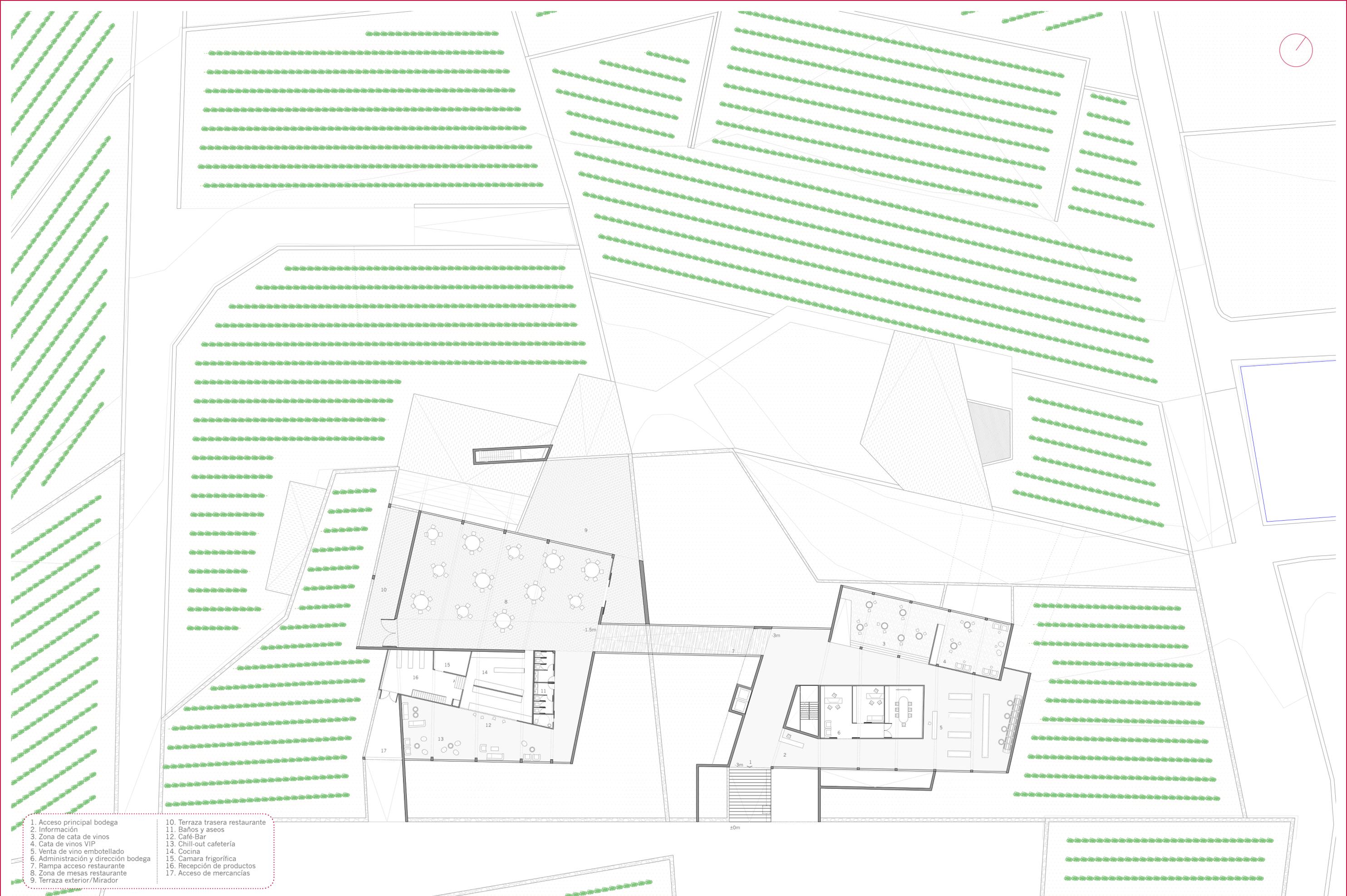
CENTRO ENOLÓGICO EN TACORONTE_PFC

PROYECTOS/ JOSÉ LUÍS GAGO VAQUERO ESTRUCTURAS/ JUAN RAFAEL PÉREZ CABRERA
CONSTRUCCIÓN E INSTALACIONES/ MANUEL MONTEDECCA CALDERÍN

DORTA RODRÍGUEZ, ODIN

PROYECTO

PLANTA DE CUBIERTAS_ E 1:300_



- 1. Acceso principal bodega
- 2. Información
- 3. Zona de cata de vinos
- 4. Cata de vinos VIP
- 5. Venta de vino embotellado
- 6. Administración y dirección bodega
- 7. Rampa acceso restaurante
- 8. Zona de mesas restaurante
- 9. Terraza exterior/Mirador
- 10. Terraza trasera restaurante
- 11. Baños y aseos
- 12. Café-Bar
- 13. Chill-out cafetería
- 14. Cocina
- 15. Camara frigorífica
- 16. Recepción de productos
- 17. Acceso de mercancías



CONSTRUIR LO CONSTRUIDO

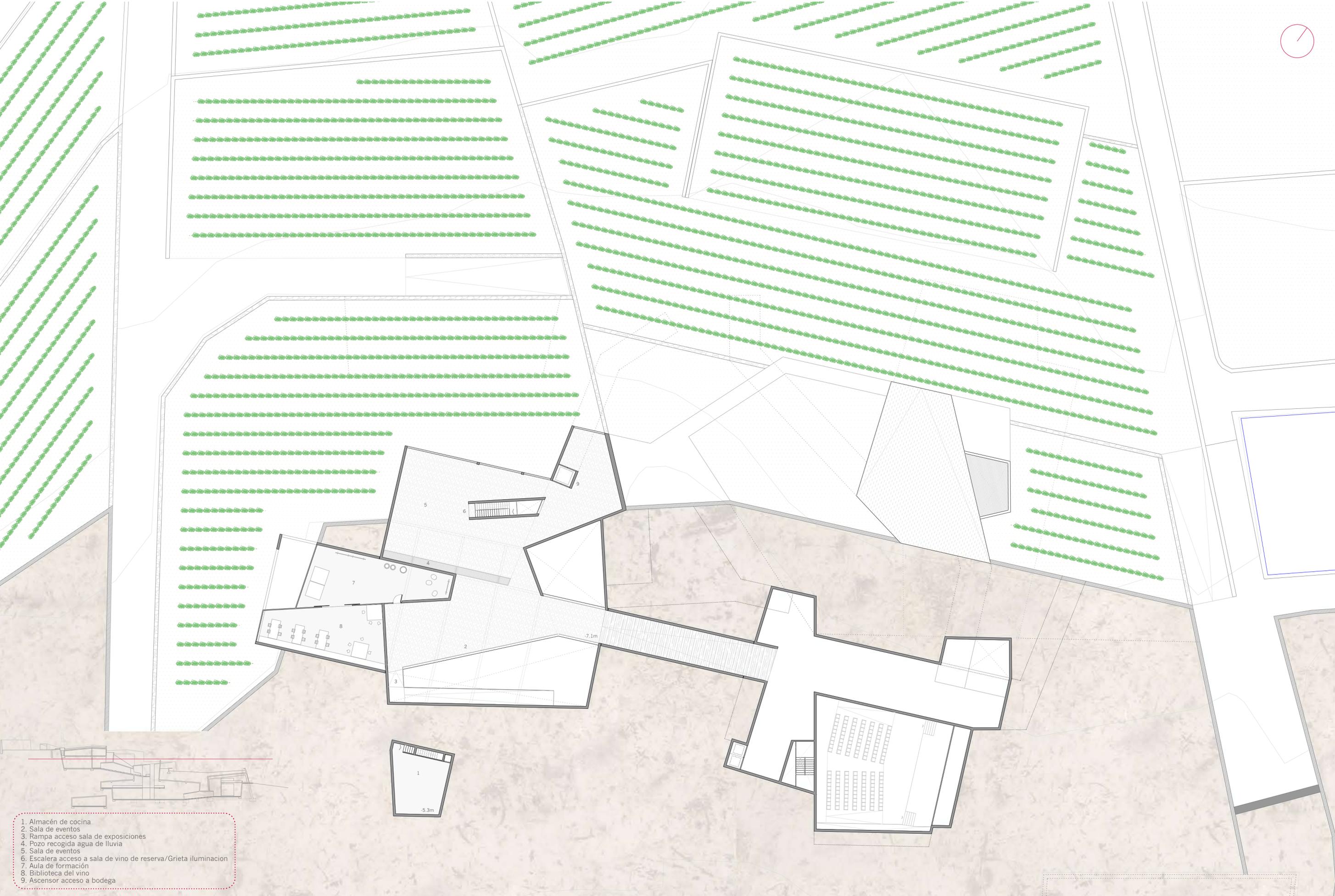
CENTRO ENOLÓGICO EN TACORONTE_PFC

PROYECTOS/ JOSÉ LUÍS GAGO VAGUERO ESTRUCTURAS/ JUAN RAFAEL PÉREZ CABRERA
CONSTRUCCIÓN E INSTALACIONES/ MANUEL MONTEDECCA CALDERÍN

DORTA RODRÍGUEZ, ODIN

PROYECTO

PLANTA COTA -1.5M_
E 1:300_



- 1. Almacén de cocina
- 2. Sala de eventos
- 3. Rampa acceso sala de exposiciones
- 4. Pozo recogida agua de lluvia
- 5. Sala de eventos
- 6. Escalera acceso a sala de vino de reserva/Grieta iluminación
- 7. Aula de formación
- 8. Biblioteca del vino
- 9. Ascensor acceso a bodega



CONSTRUIR LO CONSTRUIDO

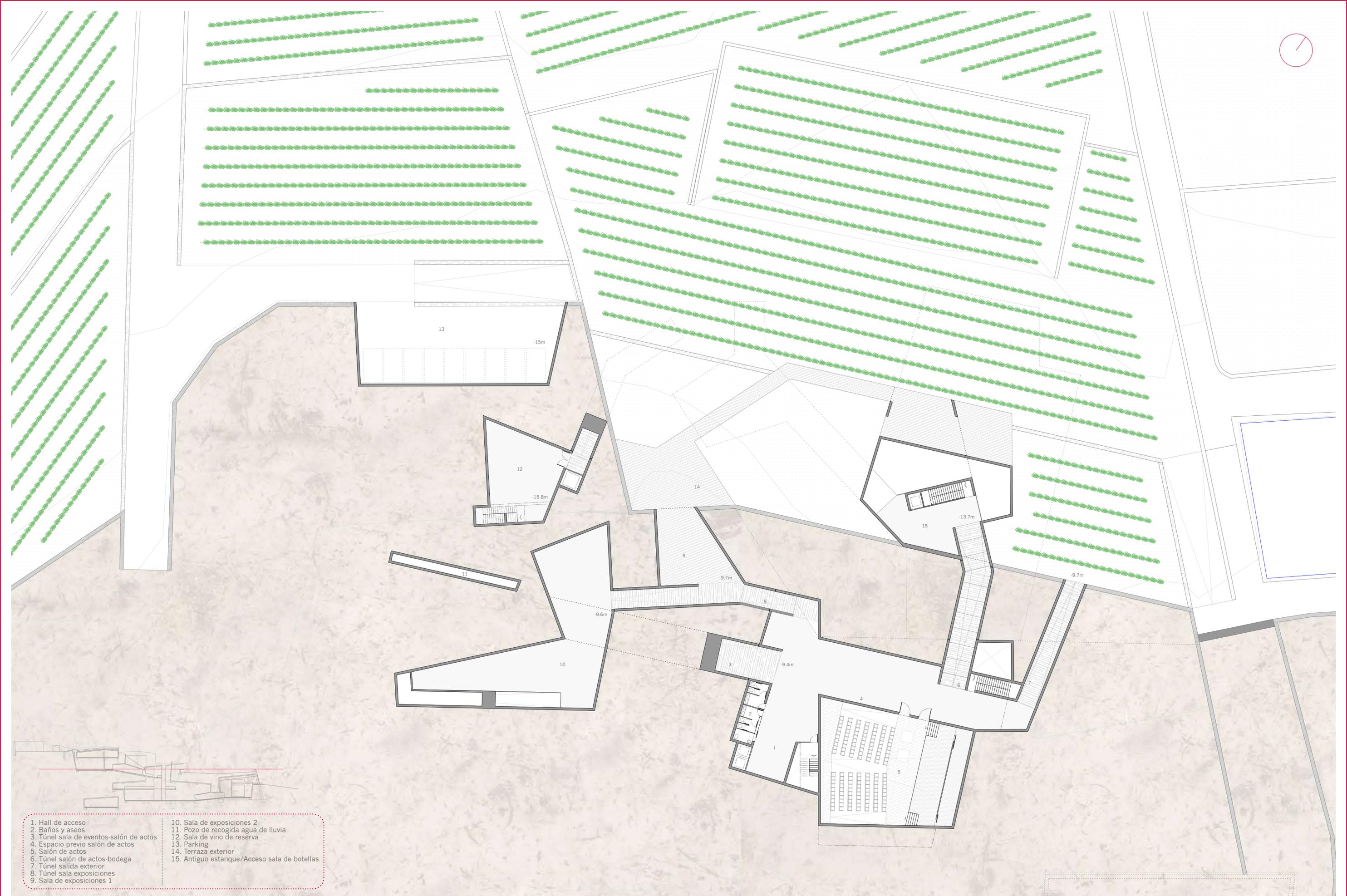
CENTRO ENOLÓGICO EN TACORONTE_PFC

PROYECTOS/ JOSÉ LUÍS GAGO VAQUERO ESTRUCTURAS/ JUAN RAFAEL PÉREZ CABRERA
 CONSTRUCCIÓN E INSTALACIONES/ MANUEL MONTEDECCA CALDERÍN

DORTA RODRÍGUEZ, ODIN

PROYECTO

PLANTA COTA -5M_
E 1:300_



- 1. Hall de acceso
- 2. Baños y aseos
- 3. Túnel sala de eventos-salón de actos
- 4. Espacio previo salón de actos
- 5. Salón de actos
- 6. Túnel salón de actos-bodega
- 7. Túnel salida exterior
- 8. Túnel sala exposiciones
- 9. Sala de exposiciones 1
- 10. Sala de exposiciones 2
- 11. Pozo de recogida agua de lluvia
- 12. Sala de vino de reserva
- 13. Parking
- 14. Terraza exterior
- 15. Antiguo estanque/Acceso sala de botellas



CONSTRUIR LO CONSTRUIDO

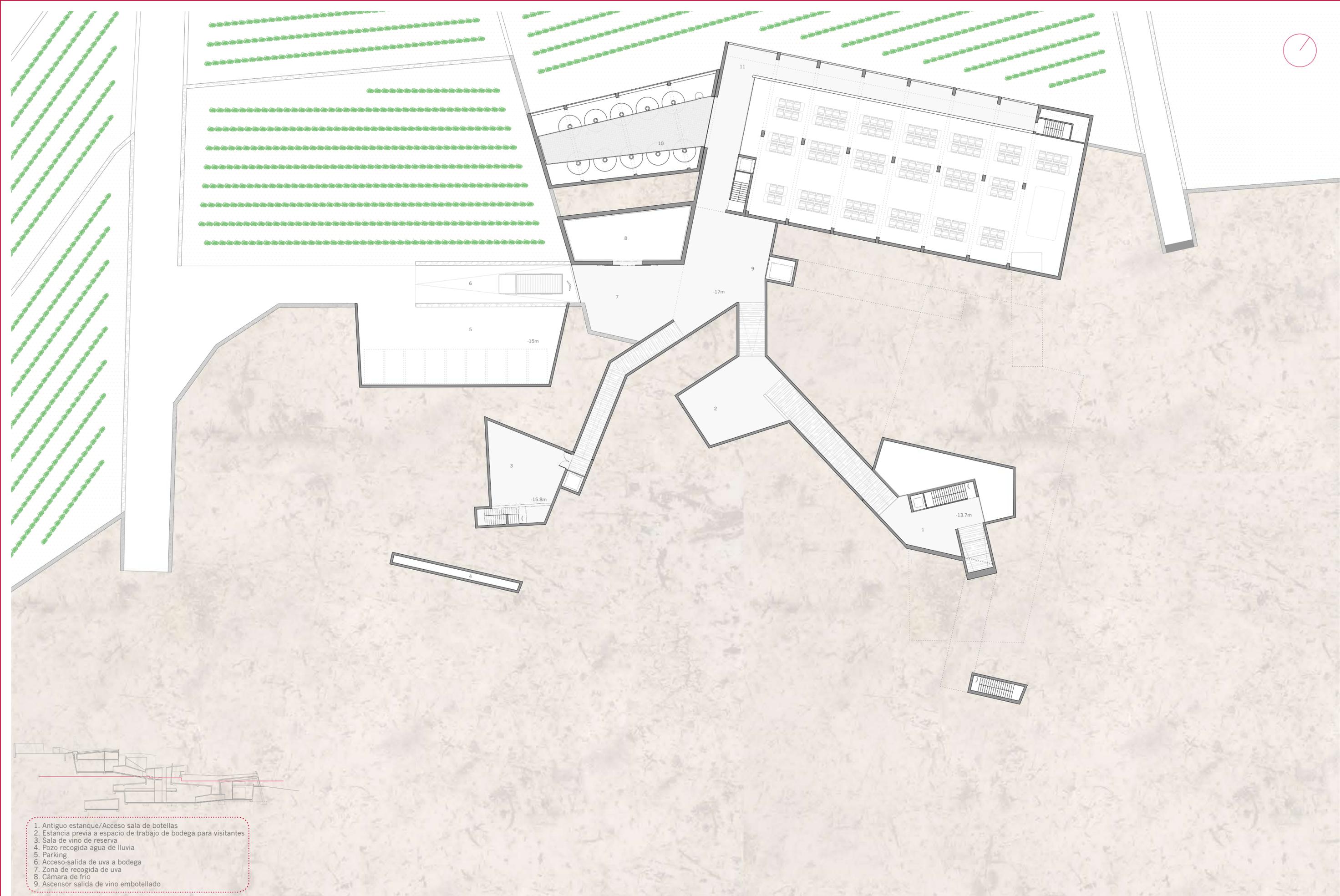
CENTRO ENOLÓGICO EN TACORONTE_PFC

PROYECTOS/ JOSÉ LUÍS GAGO VAQUERO ESTRUCTURAS/ JUAN RAFAEL PÉREZ CABRERA
CONSTRUCCIÓN E INSTALACIONES/ MANUEL MONTESEDECA CALDERÍN

DORTA RODRÍGUEZ, ODIN

PROYECTO

PLANTA COTA -9.4M_
E 1:300_



CONSTRUIR LO CONSTRUIDO

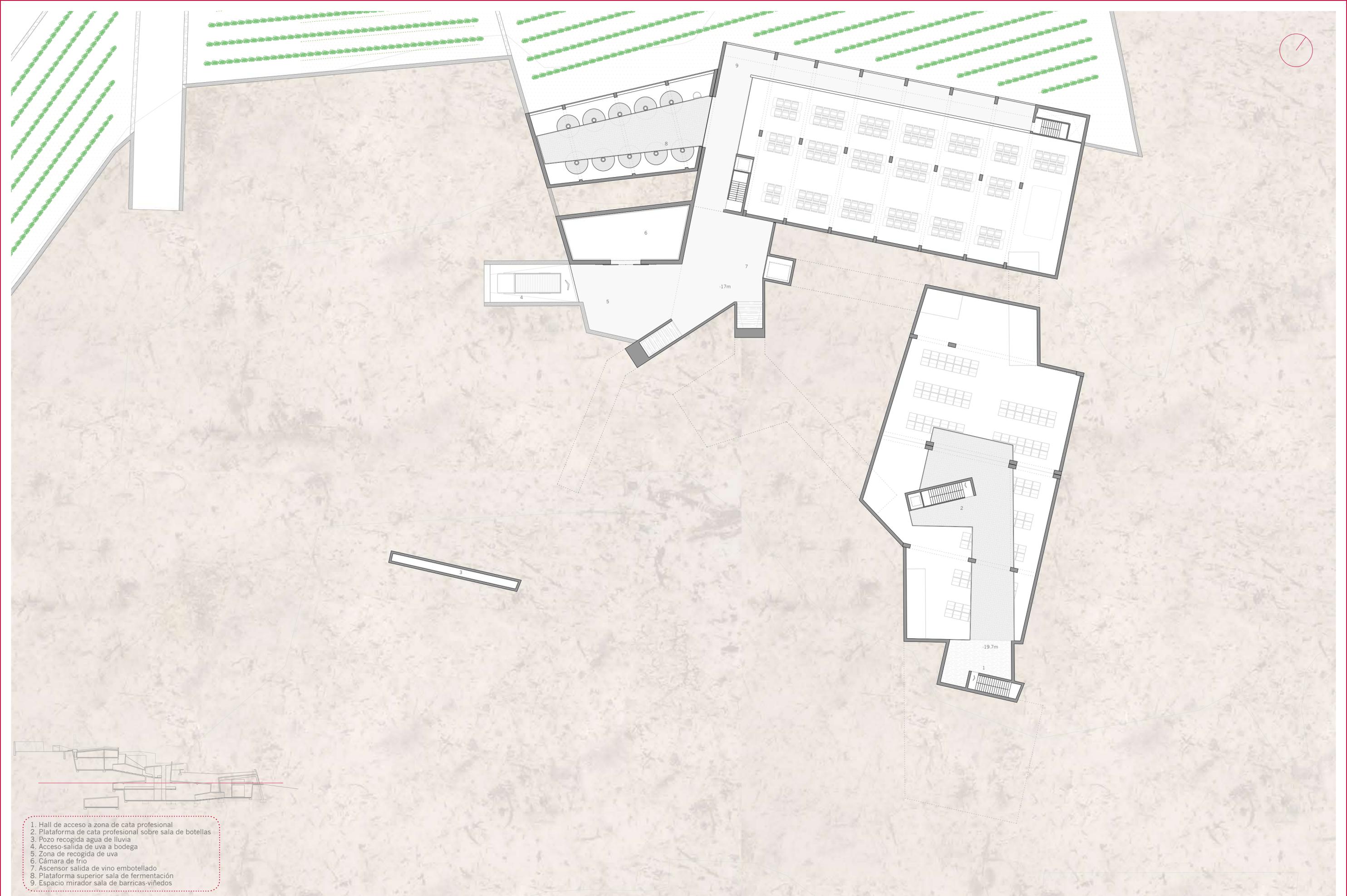
CENTRO ENOLÓGICO EN TACORONTE_PFC

PROYECTOS/ JOSÉ LUÍS GAGO VAQUERO ESTRUCTURAS/ JUAN RAFAEL PÉREZ CABRERA
 CONSTRUCCIÓN E INSTALACIONES/ MANUEL MONTEDECCA CALDERÍN

DORTA RODRÍGUEZ, ODIN

PROYECTO

PLANTA COTA -13.7M_
 E 1:300_



- 1. Hall de acceso a zona de cata profesional
- 2. Plataforma de cata profesional sobre sala de botellas
- 3. Pozo recogida agua de lluvia
- 4. Acceso-salida de uva a bodega
- 5. Zona de recogida de uva
- 6. Cámara de frío
- 7. Ascensor salida de vino embotellado
- 8. Plataforma superior sala de fermentación
- 9. Espacio mirador sala de barricas-viñedos



CONSTRUIR LO CONSTRUIDO

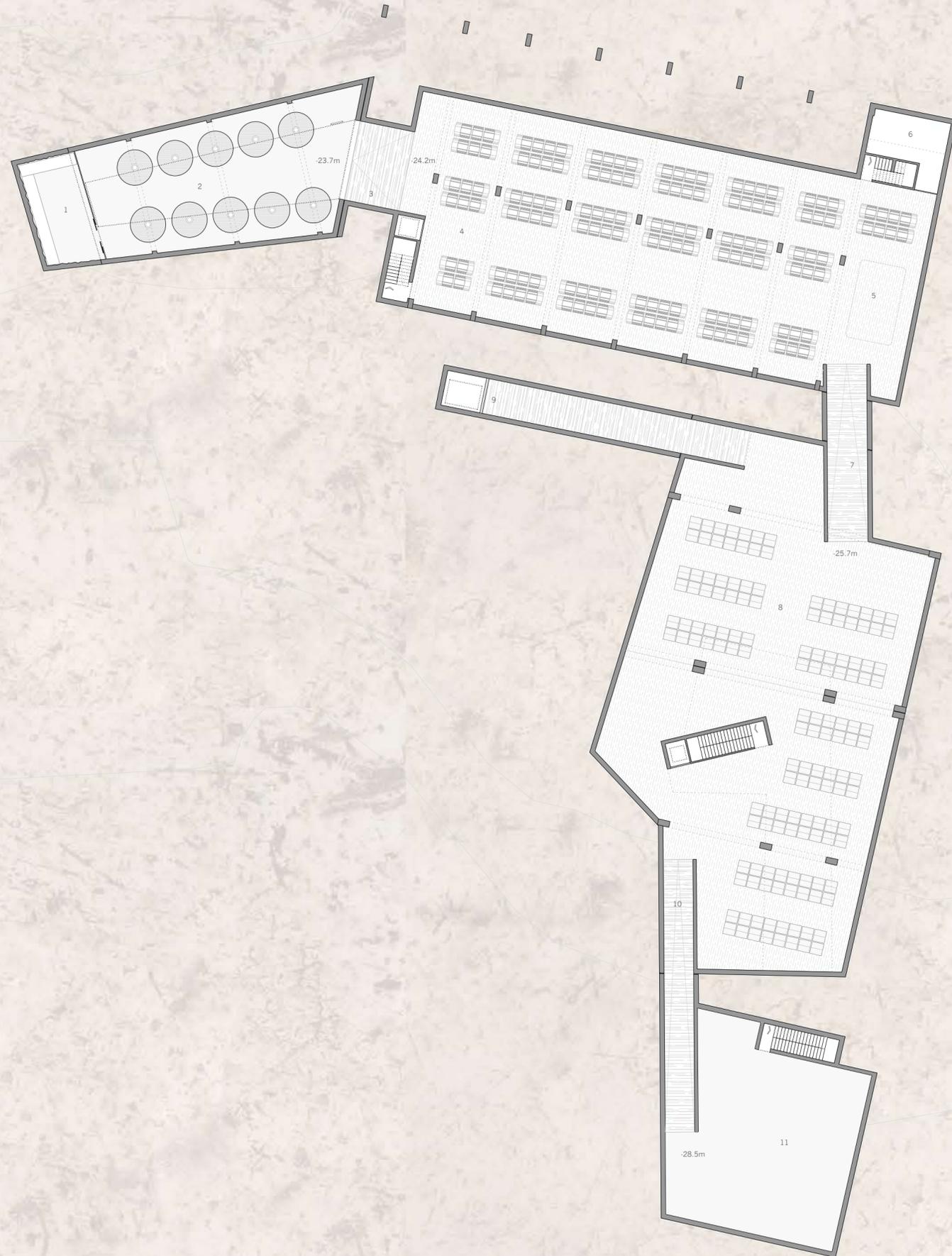
CENTRO ENOLÓGICO EN TACORONTE_PFC

DORTA RODRÍGUEZ, ODIN

PROYECTOS/ JOSÉ LUÍS GAGO VAGUERO ESTRUCTURAS/ JUAN RAFAEL PÉREZ CABRERA
CONSTRUCCIÓN E INSTALACIONES/ MANUEL MONTEDECCA CALDERÍN

PROYECTO

PLANTA COTA -16M_
E 1:300_



- 1. Laboratorio
- 2. Sala de fermentación
- 3. Rampa conexión fermentación-barricas
- 4. Sala de envejecimiento en barricas
- 5. Lugar ocupado por la máquina embotelladora
- 6. Instalaciones
- 7. Túnel conexión barricas-botella
- 8. Sala de envejecimiento en botella
- 9. Ascensor salida de vino embotellado
- 10. Túnel conexión botella-almacén
- 11. Almacén maquinaria



CONSTRUIR LO CONSTRUIDO

CENTRO ENOLÓGICO EN TACORONTE_PFC

PROYECTOS/ JOSÉ LUÍS GAGO VAQUERO ESTRUCTURAS/ JUAN RAFAEL PÉREZ CABRERA
CONSTRUCCIÓN E INSTALACIONES/ MANUEL MONTEDECCA CALDERÍN

DORTA RODRÍGUEZ, ODIN

PROYECTO

PLANTA COTA -23.7M_
E 1:300_