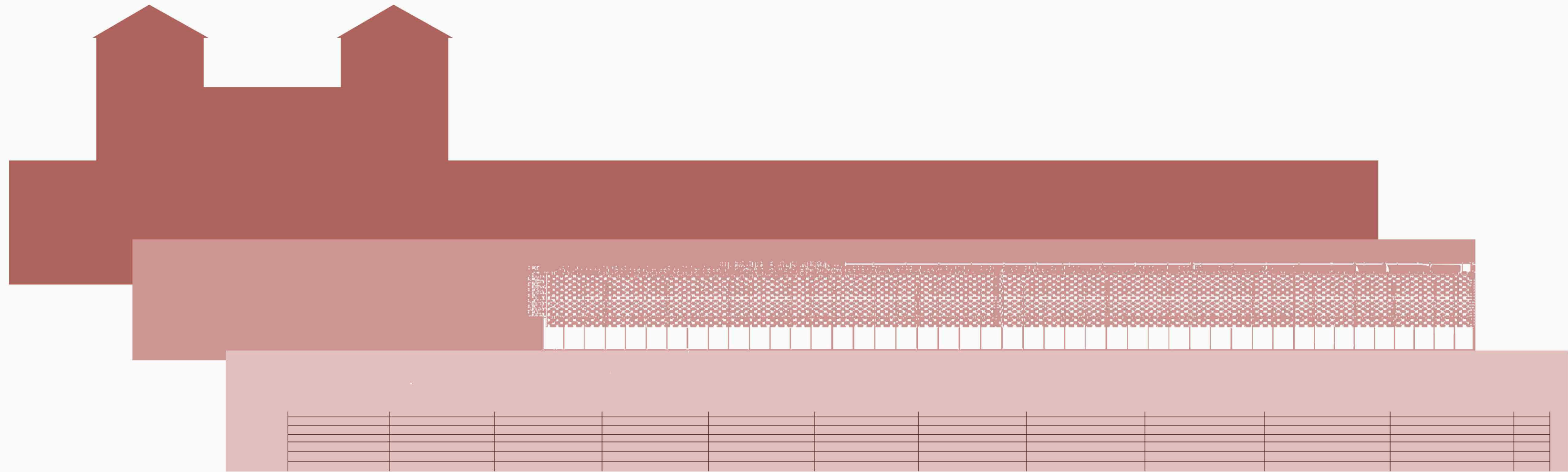


- FINCA DE SAN RAFAEL -
JARDÍN AMPELOGRÁFICO Y BODEGA SAN RAFAEL



-ARQUITECTURA, PATRIMONIO Y PAISAJE-
-PATRIMONIO Y PAISAJE-

CONVOCATORIA ESPECIAL
CURSO 2023-24

-AUTOR-
BORJA HERRERA SEGURA

-TUTOR PROYECTUAL-
JUAN ANTONIO GONZÁLEZ PÉREZ

-TUTOR TÉCNICO-
HUGO ALBERTO VENTURA RODRÍGUEZ

- Í N D I C E -

<i>ABSTRACT</i>	2
<i>ANÁLISIS DEL LUGAR</i>	4-22
<i>LOCALIZACIÓN</i>	4
<i>ESTADO ACTUAL</i>	5-21
<i>CONEXIONES-RED VIARIA</i>	5
<i>FINCA, TERRITORIO</i>	6-10
<i>VILLA</i>	11-17
<i>ALJIBE</i>	18-19
<i>SUELO</i>	20
<i>CLIMA</i>	21
<i>HISTORIA</i>	22
<i>ENOCULTURA</i>	24-34
<i>HISTORIA</i>	24-25
<i>VINO, INHERENTE AL SER HUMANO</i>	24
<i>VINO CANARIO</i>	25
<i>VITICULTURA</i>	26-27
<i>CULTIVOS PREEXISTENTES</i>	26
<i>LA VID Y SU CULTIVO</i>	27
<i>ENOCULTURA</i>	28-34
<i>PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO</i>	28-29
<i>LA BOTELLA, INTERIOR Y EXTERIOR</i>	30
<i>BODEGAS DE GRAN CANARIA</i>	31
<i>RUTA DEL VINO, ORIGEN</i>	32
<i>RUTA DEL VINO DE GRAN CANARIA</i>	33
<i>ENOTURISMO Y NUESTROS VINOS</i>	34
<i>DESARROLLO PROYECTUAL</i>	36-76
<i>PROPUESTA</i>	36-39
<i>DESARROLLO PROYECTUAL</i>	40-64
<i>PLANTA GENERAL</i>	40-44
<i>INDUSTRIA</i>	45-52
<i>DOCENTE</i>	53-57
<i>EDIFICIO DE EVENTOS</i>	58-61
<i>EDIFICIO DE CATAS</i>	62-64
<i>PERSPECTIVAS</i>	65-76
<i>DESARROLLO TÉCNICO</i>	78-105
<i>DETALLES CONSTRUCTIVOS</i>	78-82
<i>INDUSTRIA</i>	78-82
<i>EDIFICIO DE CATAS</i>	83-86
<i>CUMPLIMIENTO DB-SUA</i>	87-89
<i>CUMPLIMIENTO DB-SI</i>	90-91
<i>ESTRUCTURA</i>	92-95
<i>CUMPLIMIENTO DB-HS</i>	96-105

- A B S T R A C T -
FINCA DE SAN RAFAEL

LA FINCA DE SAN RAFAEL, UBICADA EN LA HIGUERA CANARIA, TELDE, HA SIDO PROPIEDAD DE FIGURAS IMPORTANTES A LO LARGO DE SU HISTORIA, SIENDO UNA DE LAS FINCAS MÁS IMPORTANTES A NIVEL INSULAR HA PASADO A CAER EN LITIGIOS, ABANDONO, VANDALISMO Y EL OLVIDO.

LA FINCA DE SAN RAFAEL OFRECE UNA OPORTUNIDAD ÚNICA PARA REVITALIZAR EL TERRITORIO, DEVOLVIÉNDOLE PRODUCTIVIDAD AL CREAR UN PAISAJE AGRÍCOLA. EN ESTE ENCLAVE PRODUCTIVO, SE INTEGRAN LOS TRES SECTORES PRINCIPALES:

EL SECTOR PRIMARIO TOMA PROTAGONISMO EN LA PARCELA, YA QUE ES ESENCIAL PARA LLEVAR A CABO LA PROPUESTA. SE REANUDAN LAS ACTIVIDADES AGRÍCOLAS EN LOS BANCALES EXISTENTES MEDIANTE LA INTRODUCCIÓN DE LA VID COMO CULTIVO A EXPLOTAR, Y SE APROVECHA EN LA MEDIDA DE LO POSIBLE LA INFRAESTRUCTURA DE RIEGO PREEXISTENTE.

EL SECTOR SECUNDARIO SE DESARROLLA COMO RESULTADO DE LA ACTIVIDAD AGRÍCOLA, PERMITIENDO EL REFINAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA, LA UVA, PARA OBTENER UN PRODUCTO DE MAYOR VALOR Y CALIDAD, SIENDO EL VINO EL PRINCIPAL PRODUCTO DE LA FINCA.

EL SECTOR TERCIARIO DESEMPEÑA UN PAPEL CATALIZADOR QUE COMPLETA LA OPERACIÓN, OFRECIENDO SERVICIOS DIRECTAMENTE RELACIONADOS CON EL PRODUCTO. ESTO DIVERSIFICA LA ECONOMÍA MÁS ALLÁ DE LA EXTRACCIÓN Y REFINAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, PERMITIENDO INTRODUCIR EL TURISMO, ESPECÍFICAMENTE EL ENOTURISMO, COMO UNA OFERTA EN AUGE.

DE ESTA MANERA, LA FINCA SE PUEDE EXPLOTAR A TRAVÉS DE SU RENDIMIENTO AGRÍCOLA, LA EXPERIENCIA DE VISITA A LA FINCA Y LA FORMACIÓN QUE SE OFRECE EN EL SECTOR VITIVINÍCOLA, DESDE TRABAJADORES DE PLANTACIÓN HASTA SOMMELIERS Y ENÓLOGOS.

LA PROPUESTA ARQUITECTÓNICA VA DESDE LA REHABILITACIÓN DE LA ARQUITECTURA EXISTENTE PARA ALOJAR NUEVOS USOS (DOCENTE) HASTA PLANTEAR NUEVOS VOLÚMENES EN LA PARCELA. ÉSTOS NUEVOS VOLÚMENES SE AMOLDAN A LOS BANCALES PREEXISTENTES, POSICIONÁNDOSE EN EL TERRITORIO INTENTANDO NO ALTERAR LA COMPOSICIÓN PAISAJÍSTICA. EN ELLOS SE ESTABLECERÁN LOS USOS DE INDUSTRIA PARA PROCESAR LAS UVAS Y CONVERTIRLAS EN VINO; SALA DE EXPOSICIONES, ZONA DE CATAS Y PUNTO DE VENTA, COMO PRINCIPAL EQUIPAMIENTO PARA GARANTIZAR UNA MEJOR EXPERIENCIA A LOS VISITANTES DE LA FINCA; RECEPCIÓN Y SALA DE EVENTOS, QUE BRINDARÁN RESPECTIVAMENTE, LA POSIBILIDAD DE ESTABLECER UN CONTROL DE ACCESO Y ALBERGAR DIVERSAS ACTIVIDADES.

THE FINCA DE SAN RAFAEL, LOCATED IN LA HIGUERA CANARIA, TELDE, HAS BEEN OWNED BY IMPORTANT FIGURES THROUGHOUT ITS HISTORY, BEING ONE OF THE MOST IMPORTANT ESTATES ON THE ISLAND, IT HAS FALLEN INTO LITIGATION, ABANDONMENT, VANDALISM AND OBLIVION. .

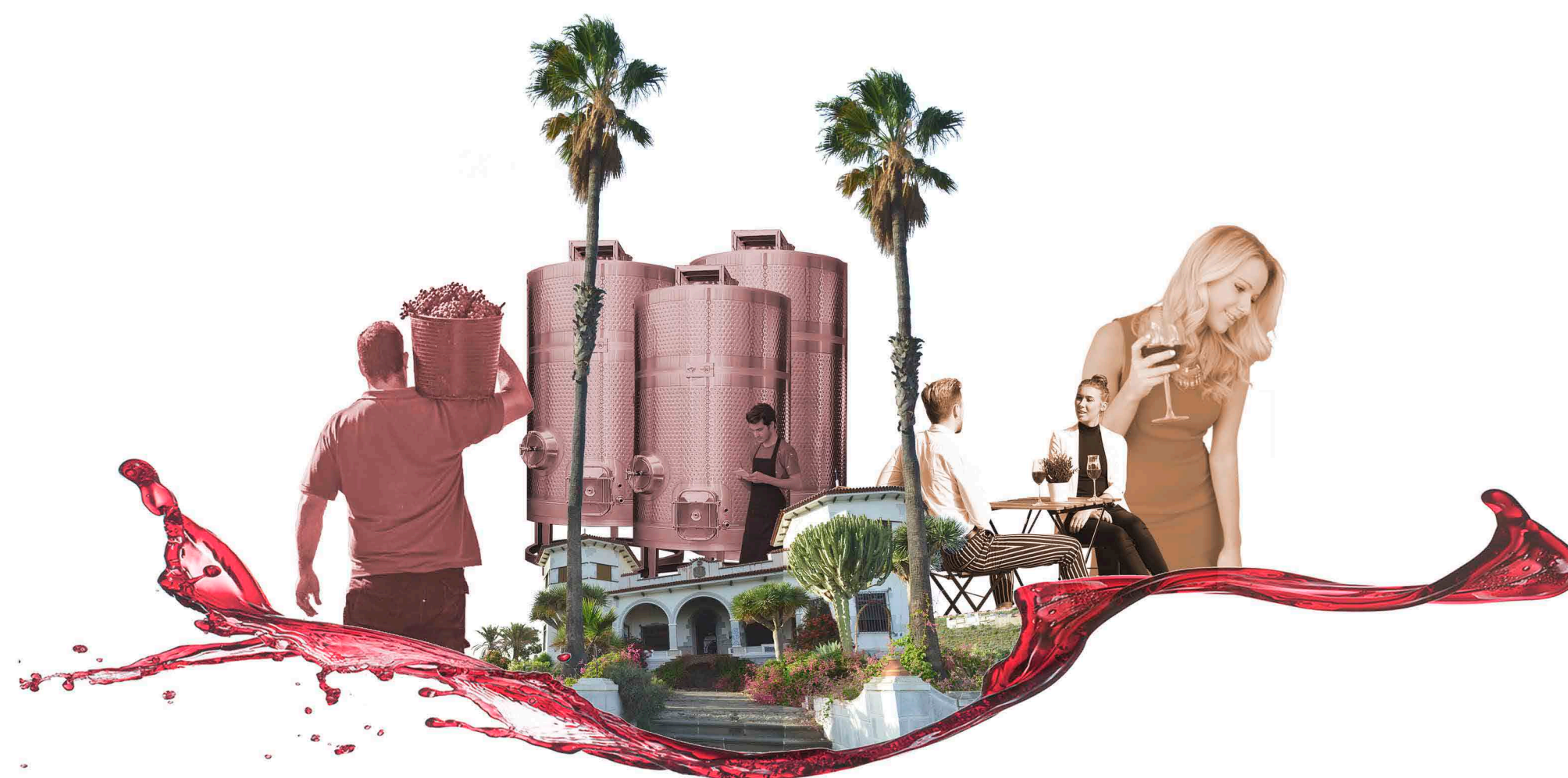
LA FINCA DE SAN RAFAEL OFFERS A UNIQUE OPPORTUNITY TO REVITALIZE THE TERRITORY, RETURNING PRODUCTIVITY BY CREATING AN AGRICULTURAL LANDSCAPE. IN THIS PRODUCTIVE ENCLAVE, THE THREE MAIN SECTORS ARE INTEGRATED:

THE PRIMARY SECTOR TAKES CENTER STAGE IN THE PLOT, SINCE IT IS ESSENTIAL TO CARRY OUT THE PROPOSAL. AGRICULTURAL ACTIVITIES ARE RESUMED ON THE EXISTING TERRACES BY INTRODUCING THE VINE AS A CROP TO BE EXPLOITED, AND THE PRE-EXISTING IRRIGATION INFRASTRUCTURE IS USED AS MUCH AS POSSIBLE.

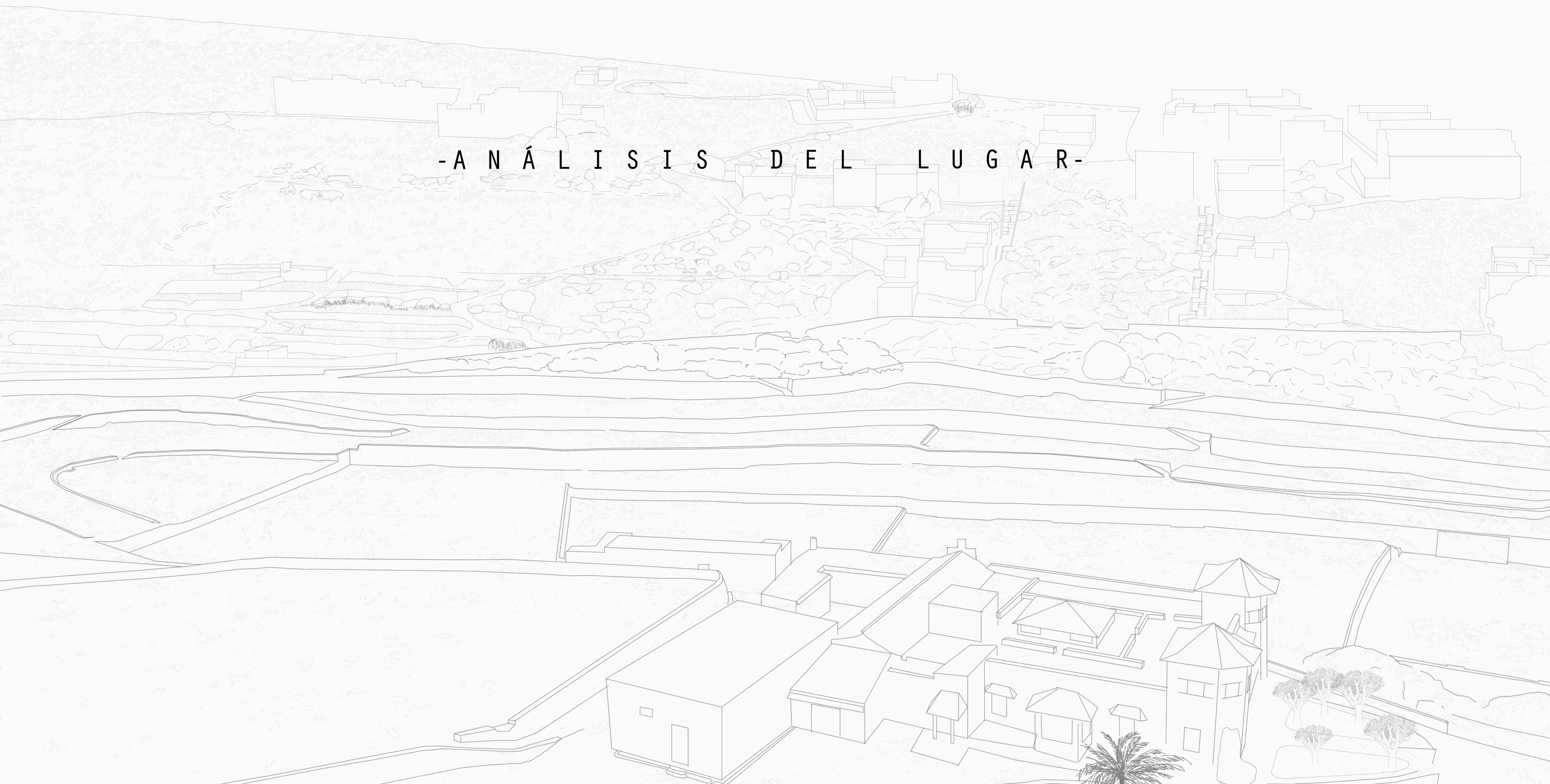
THE SECONDARY SECTOR IS DEVELOPED AS A RESULT OF AGRICULTURAL ACTIVITY, ALLOWING THE REFINEMENT OF THE RAW MATERIAL, GRAPES, TO OBTAIN A PRODUCT OF GREATER VALUE AND QUALITY, WINE BEING THE MAIN PRODUCT OF THE ESTATE.

THE TERTIARY SECTOR PLAYS A CATALYTIC ROLE THAT COMPLETES THE OPERATION, OFFERING SERVICES DIRECTLY RELATED TO THE PRODUCT. THIS DIVERSIFIES THE ECONOMY BEYOND THE EXTRACTION AND REFINING OF RAW MATERIALS, ALLOWING TOURISM, SPECIFICALLY WINE TOURISM, TO BE INTRODUCED AS A BOOMING OFFER. IN THIS WAY, THE PROPERTY CAN BE EXPLOITED THROUGH ITS AGRICULTURAL PERFORMANCE, THE PROPERTY VISIT EXPERIENCE AND THE TRAINING OFFERED IN THE WINE SECTOR, FROM PLANTATION WORKERS TO SOMMELIERS AND WINEMAKERS.

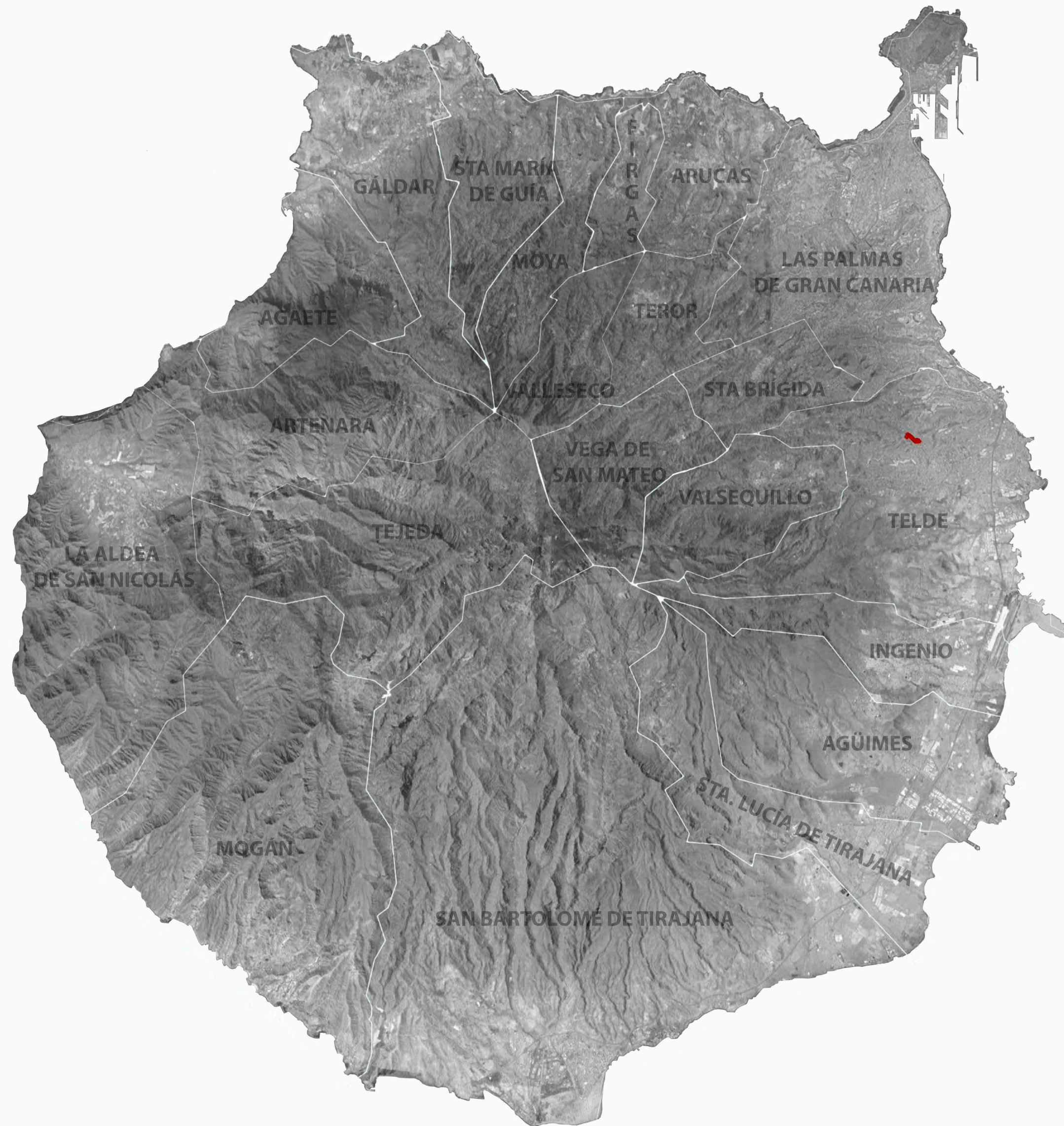
THE ARCHITECTURAL PROPOSAL RANGES FROM THE REHABILITATION OF THE EXISTING ARCHITECTURE TO ACCOMMODATE NEW USES (TEACHING) TO PROPOSING NEW VOLUMES ON THE PLOT. THESE NEW VOLUMES ADAPT TO THE PRE-EXISTING TERRACES, POSITIONING THEMSELVES IN THE TERRITORY TRYING NOT TO ALTER THE LANDSCAPE COMPOSITION, THEY WILL ESTABLISH INDUSTRIAL USES TO PROCESS GRAPES AND TURN THEM INTO WINE; EXHIBITION ROOM, TASTING AREA AND POINT OF SALE, AS THE MAIN EQUIPMENT TO GUARANTEE A BETTER EXPERIENCE FOR VISITORS TO THE ESTATE; RECEPTION AND EVENT ROOM, WHICH WILL RESPECTIVELY PROVIDE THE POSSIBILITY OF ESTABLISHING ACCESS CONTROL AND HOSTING VARIOUS ACTIVITIES.



-ANÁLISIS DEL LUGAR-

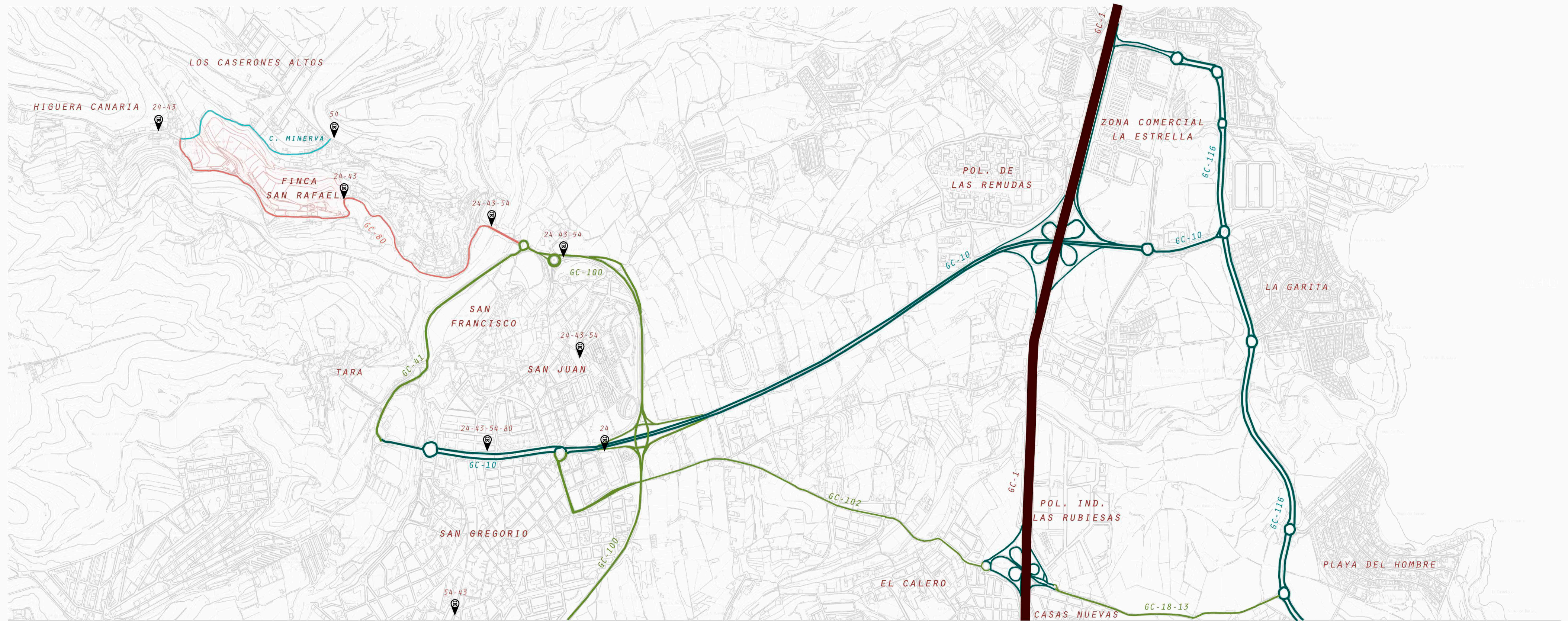


-LOCALIZACIÓN-
UBICACIÓN Y EMPLAZAMIENTO



EL PROYECTO SE ENCUENTRA EN LA CONOCIDA FINCA DE SAN RAFAEL, UBICADA EN EL MUNICIPIO DE TELDE, GRAN CANARIA. CUENTA CON UNA SUPERFICIE GRÁFICA DE 14 HA SEGÚN DATOS CATASTRALES, EN ELLA SE ENCUENTRAN PREEXISTENCIAS ARQUITECTÓNICAS LIGADAS AL PASADO AGRÍCOLA DE LA FINCA COMO ESTABLOS (1), POZO (2) Y DIVERSOS ALJIBES Y ESTANQUES (3); UNA CASONA SEÑORIAL DE 1490 M2 CON ÁREA DE VIVIENDA, ESTABLOS, ALMACENES, Y SU PROPIA CAPILLA (4); Y EDIFICACIONES RESIDENCIALES DE MENOR CATEGORÍA (5).

- E S T A D O A C T U A L -
CONEXIONES - RED VIARIA



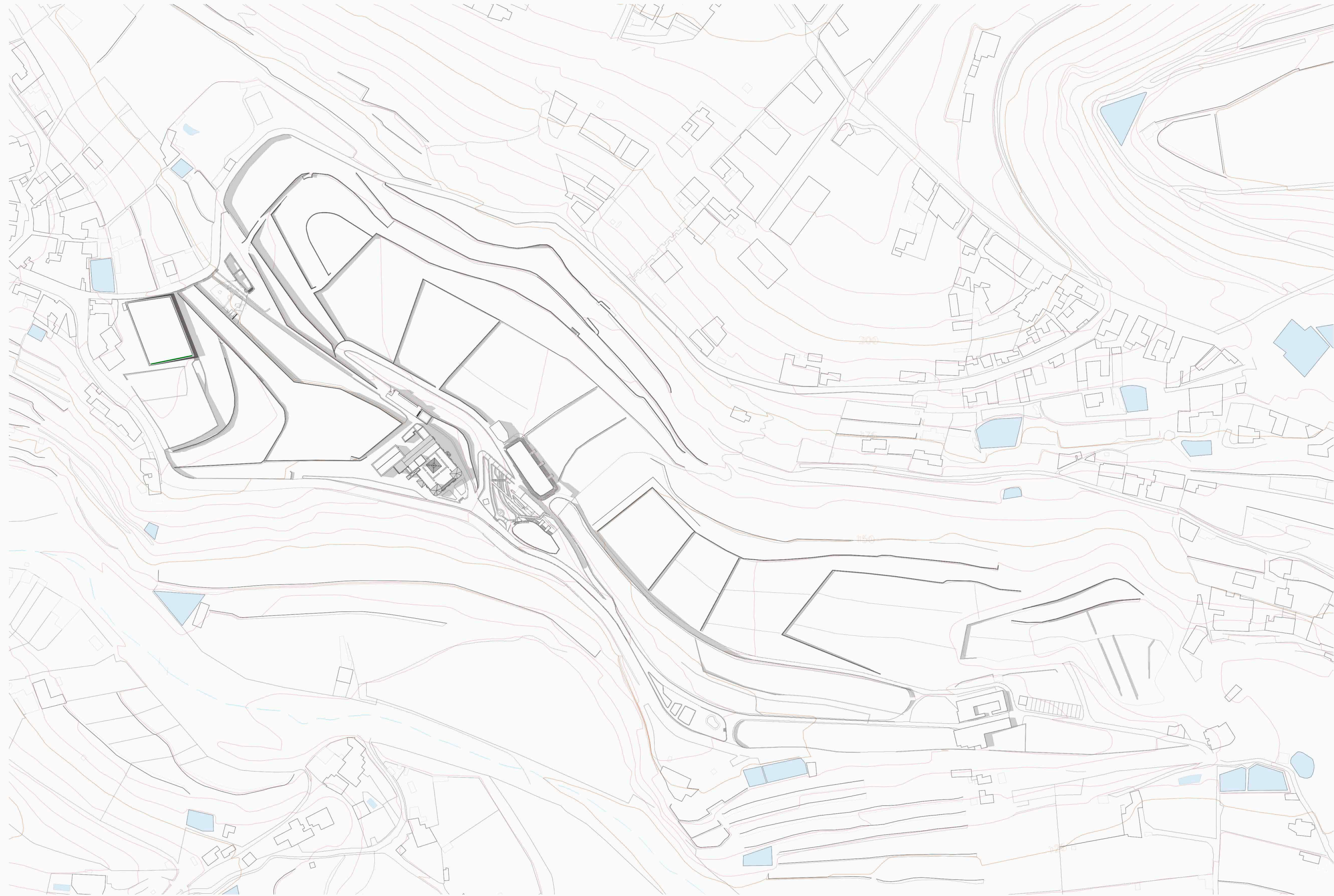
TELDE



PARA LLEGAR A LA FINCA DE SAN RAFAEL, SE DEBE CONECTAR DESDE EL CORDÓN QUE COMUNICA LA ISLA DESDE LA CAPITAL HASTA EL SUR, A TRAVÉS DE LA GC-1. LUEGO, ES NECESARIO UTILIZAR AUTOVÍAS COMO LA GC-10 O LA GC-102 PARA ADENTRARSE EN EL CORAZÓN DE TELDE. POSTERIORMENTE, SE PUEDE ENLAZAR CON LA GC-41 O LA GC-100 PARA ACCEDER A LA GC-80, QUE CRUZA EL BARRANCO REAL DE TELDE Y ASCIENDE POR LA HIGUERA CANARIA, BORDEANDO ASÍ LA FINCA.

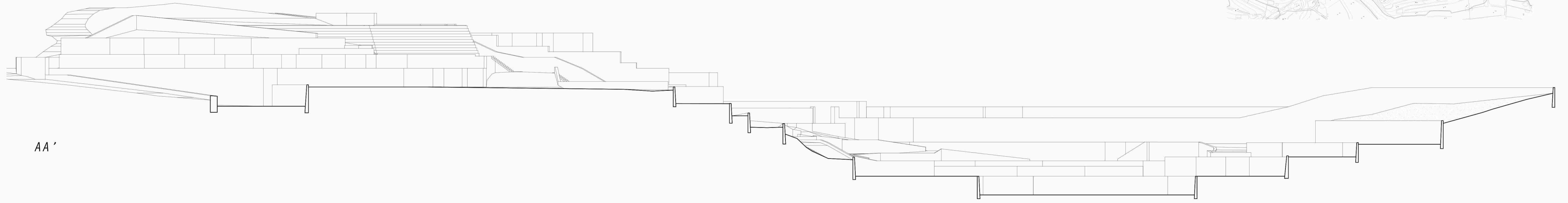
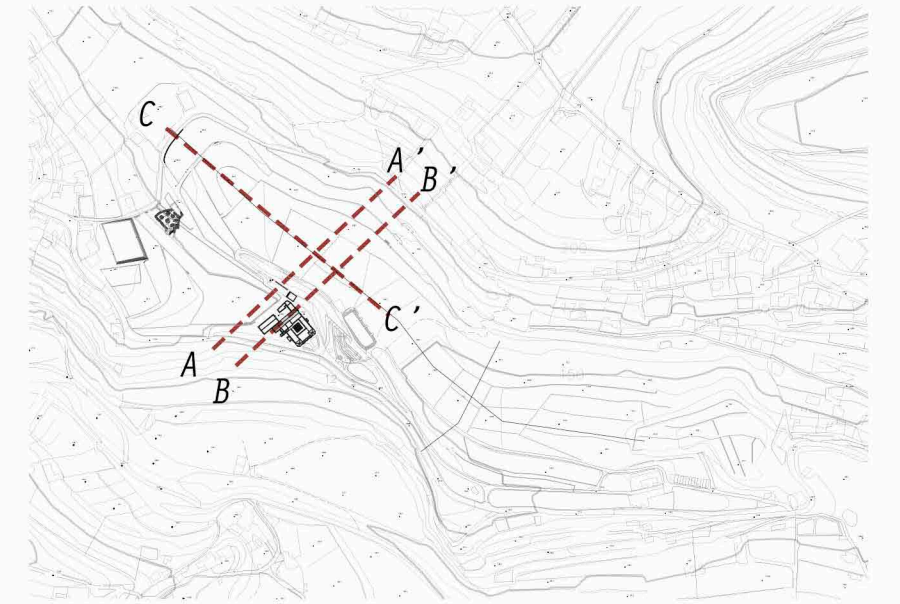
EL TRANSPORTE PÚBLICO PUEDE SER UNA OPCIÓN MENOS CÓMODA PARA LLEGAR A LA FINCA, YA QUE SOLO HAY LÍNEAS QUE PARTEN DESDE TELDE. SI SE VIAJA DESDE LAS PALMAS, SE DEBE TOMAR LA LÍNEA 80 (DIRECTO) Y HACER TRANSBORDO EN ARNAO PARA ACCEDER A UNA DE LAS TRES LÍNEAS QUE PASAN MÁS CERCA DE LA FINCA (24, 43, 54). LA PARADA MÁS CERCA A LA FINCA SE ENCUENTRA A UNOS 6 MINUTOS A PIE, MIENTRAS QUE LA MÁS LEJANA ESTÁ A UNOS 12 MINUTOS.

- E S T A D O A C T U A L -
FINCA, TERRITORIO

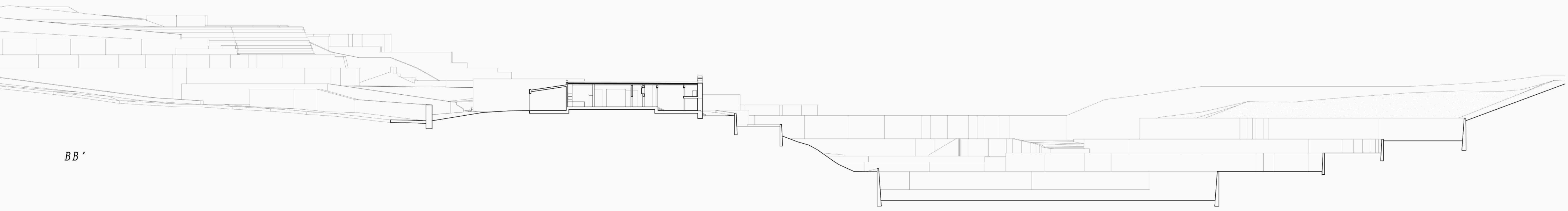


5 10 m 25 m 50 m 75 m 100 m 125 m 150 m 175 m 200 m

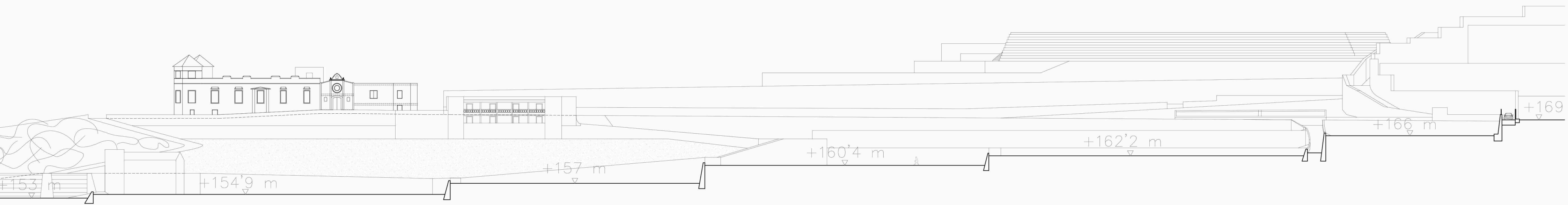
- E S T A D O A C T U A L -
FINCA, TERRITORIO



AA'

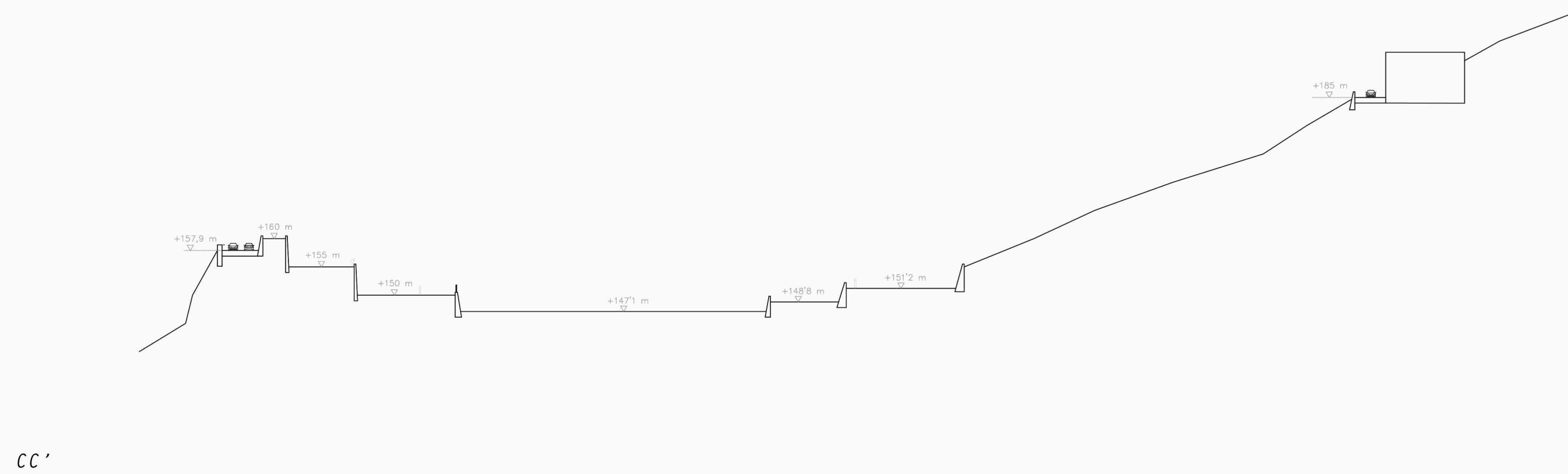
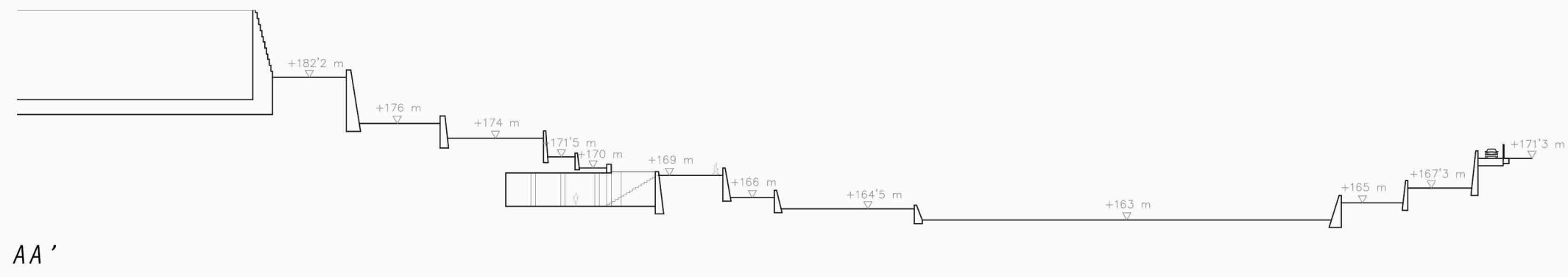
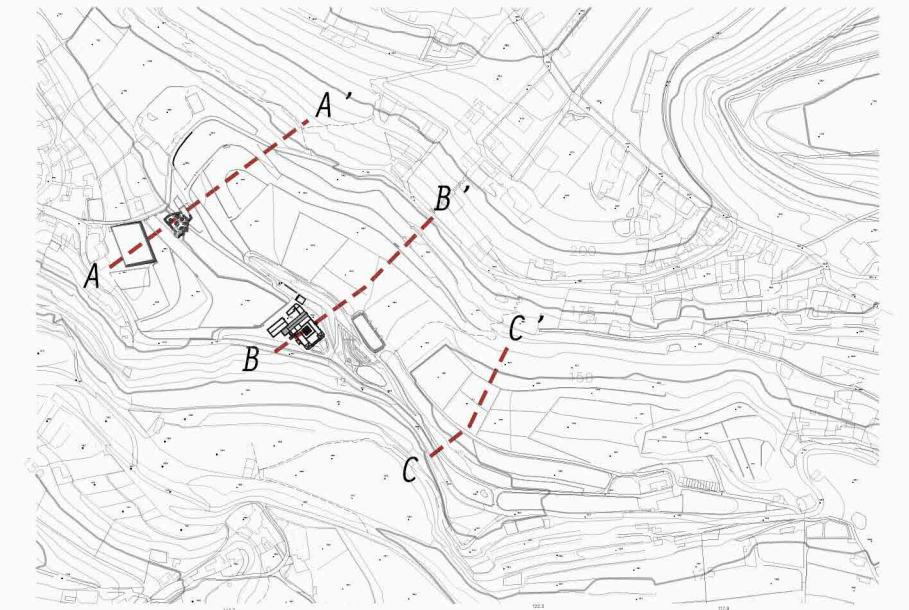


BB'



CC'

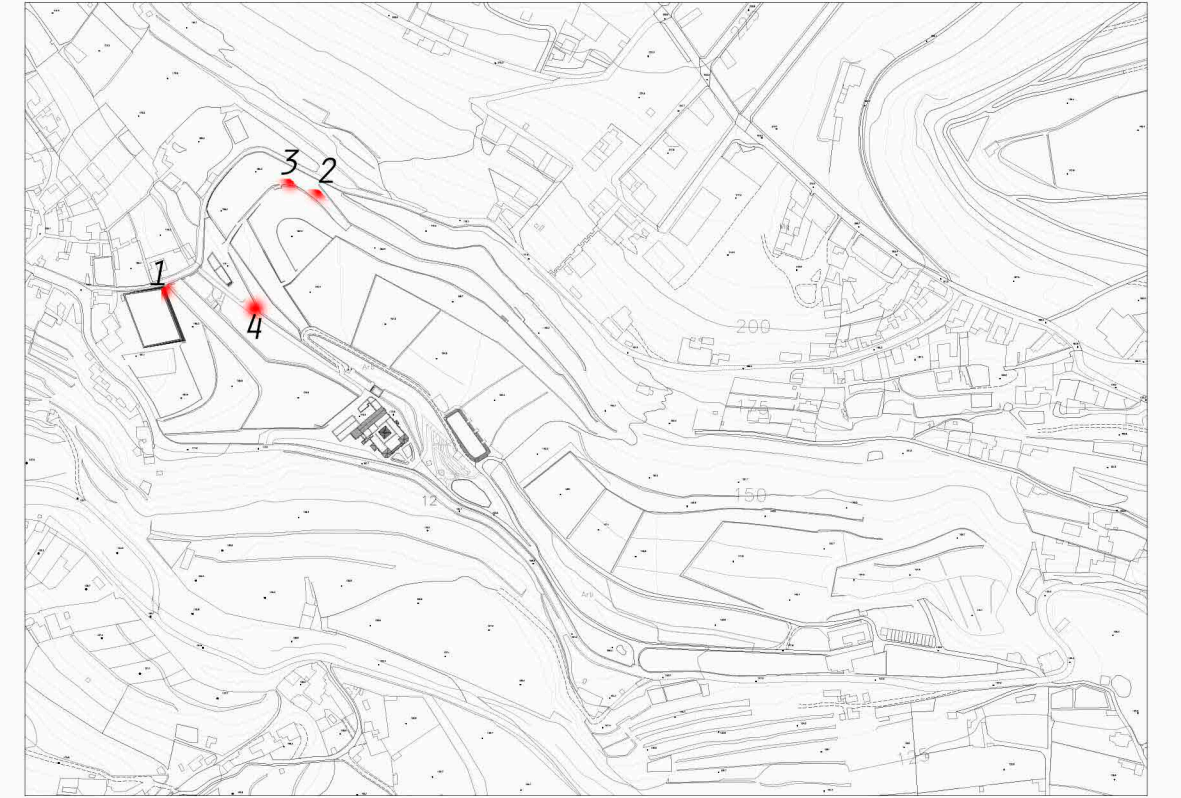
- E S T A D O A C T U A L -
FINCA, TERRITORIO



- E S T A D O A C T U A L -
FINCA, TERRITORIO



1



2

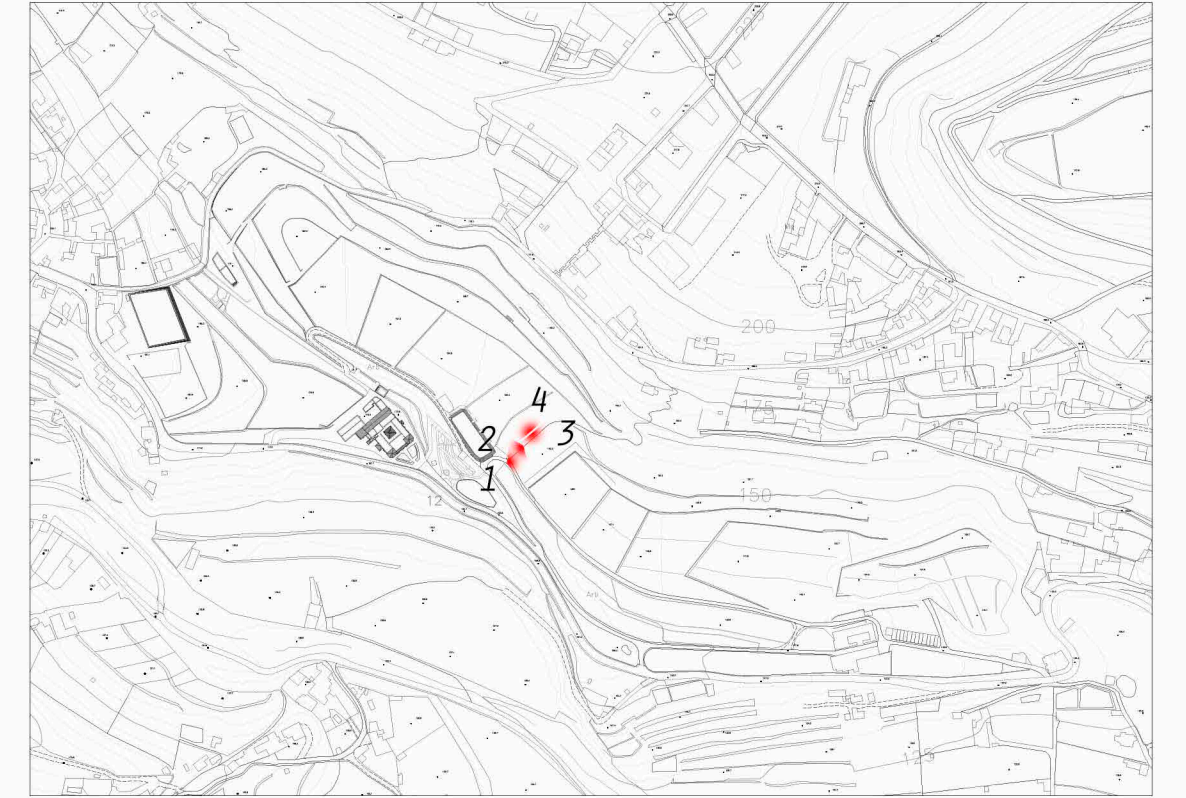


3

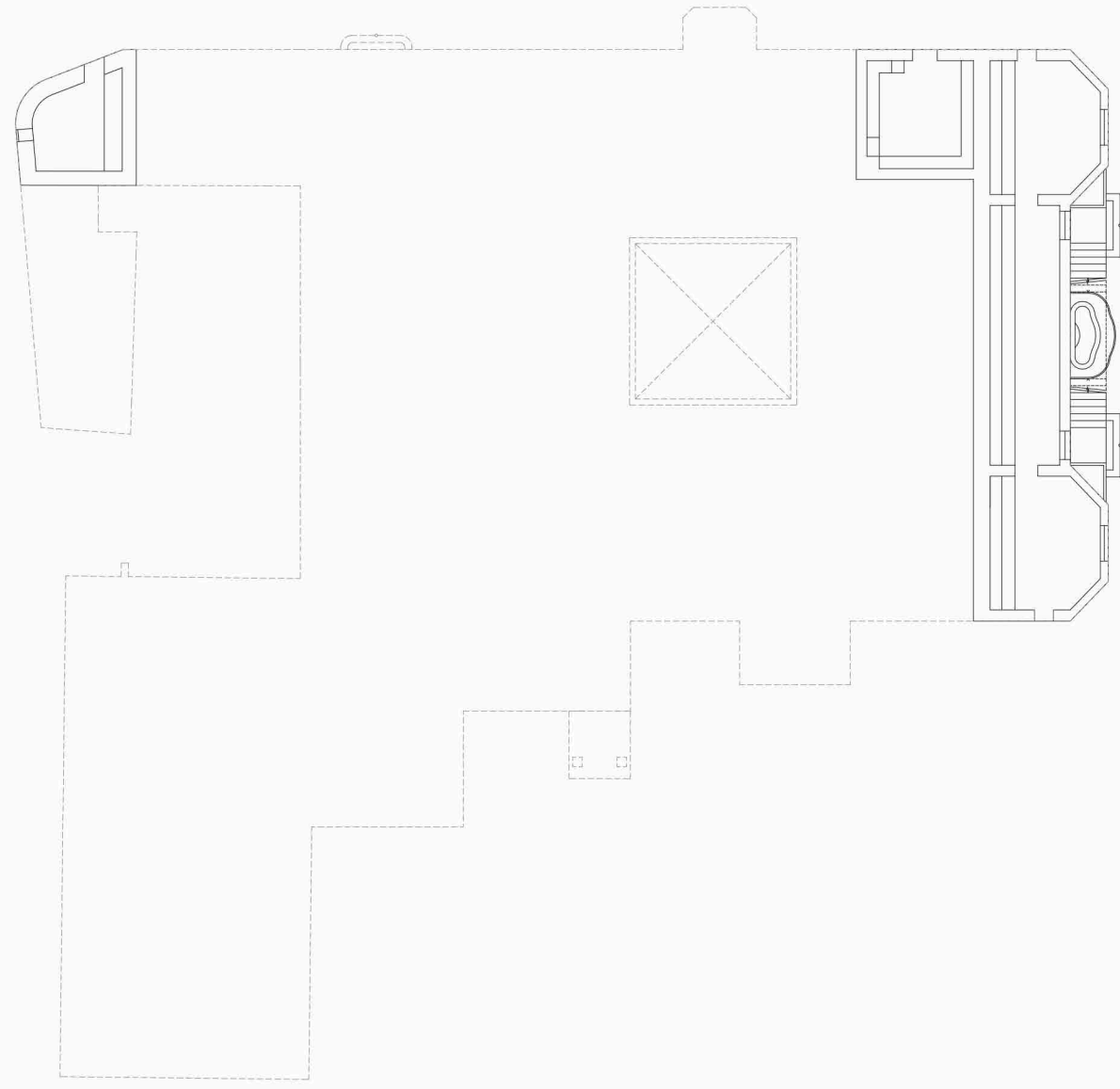
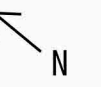


4

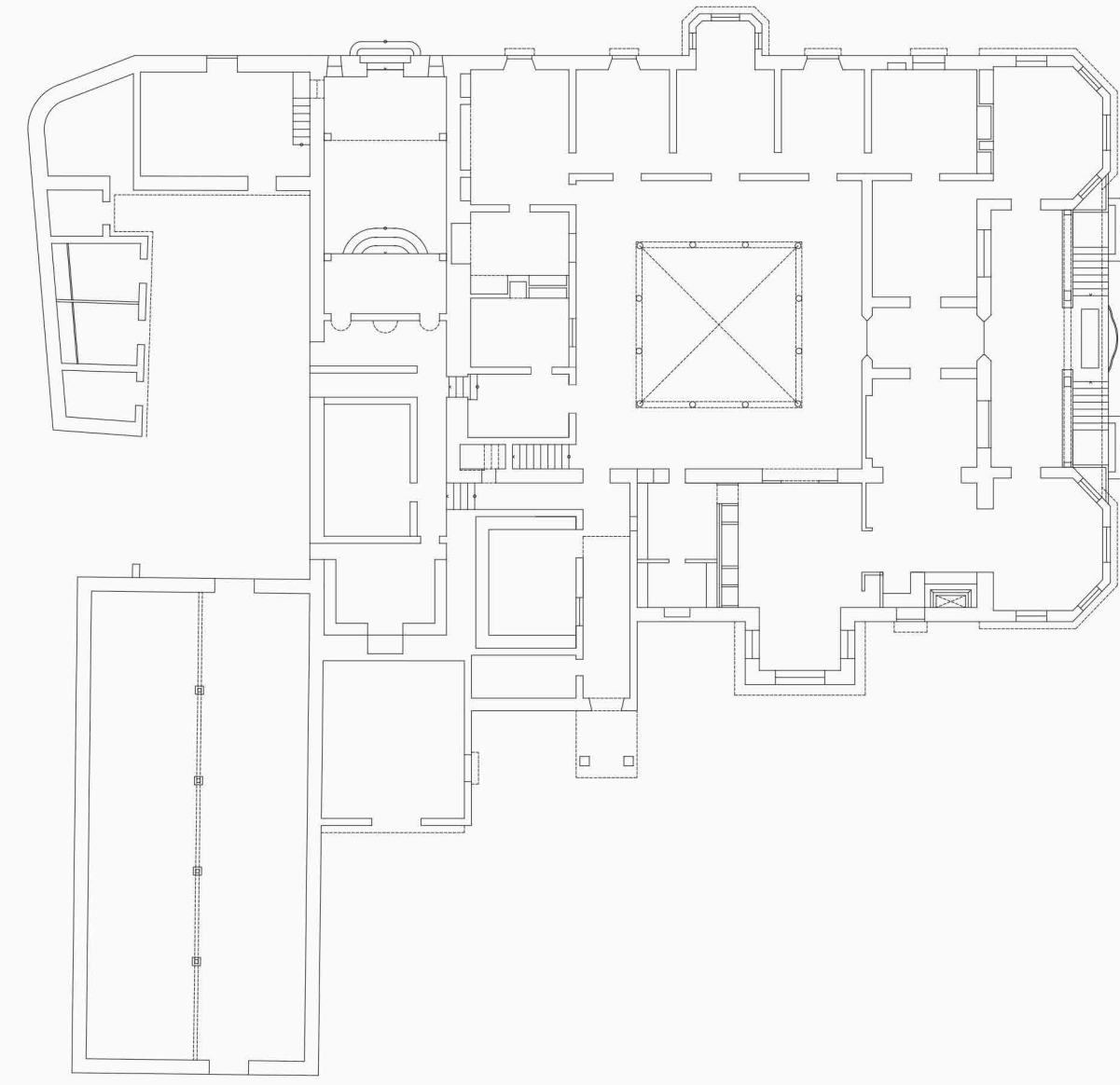
- E S T A D O A C T U A L -
FINCA, TERRITORIO



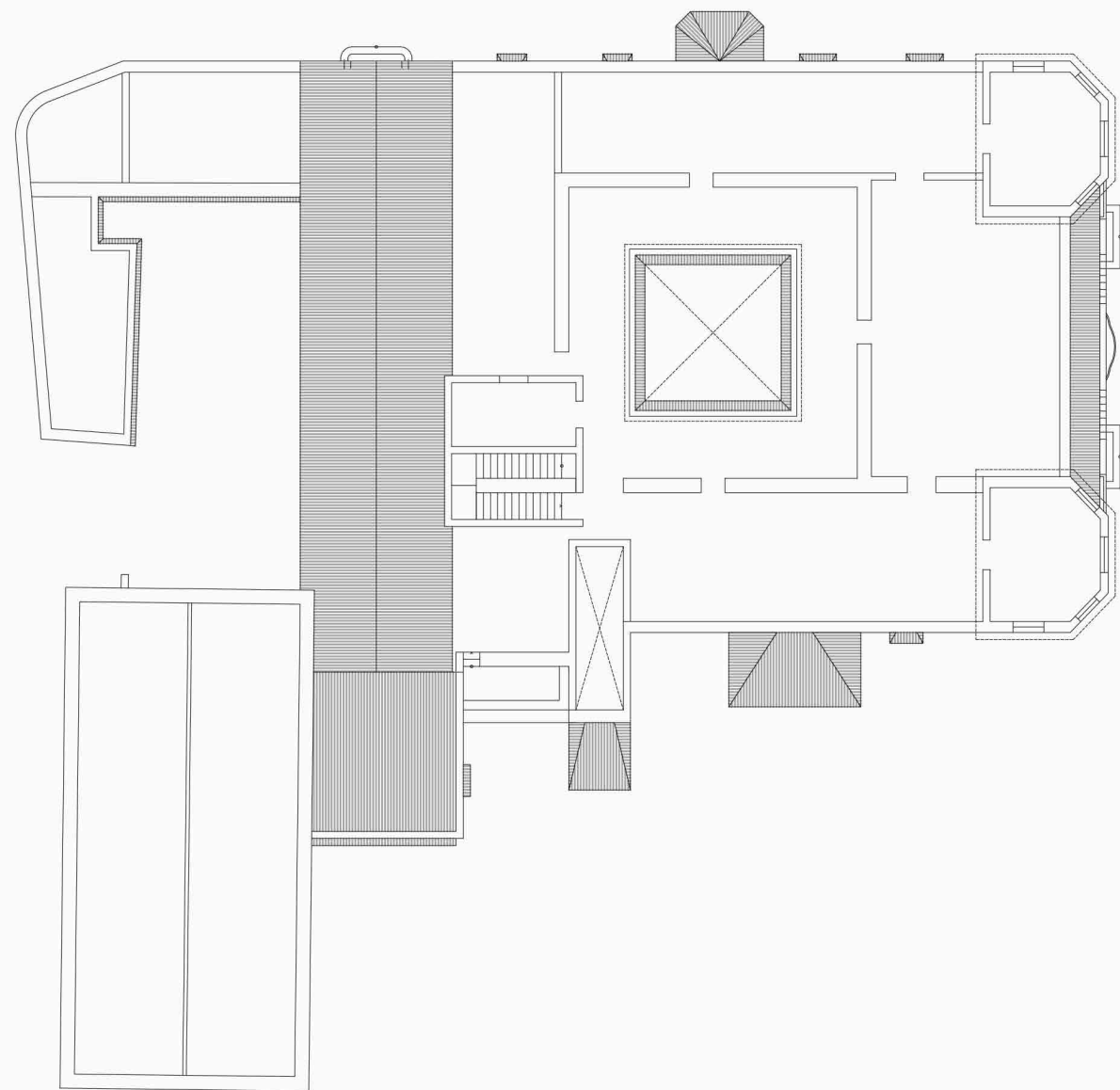
- E S T A D O A C T U A L -
VILLA



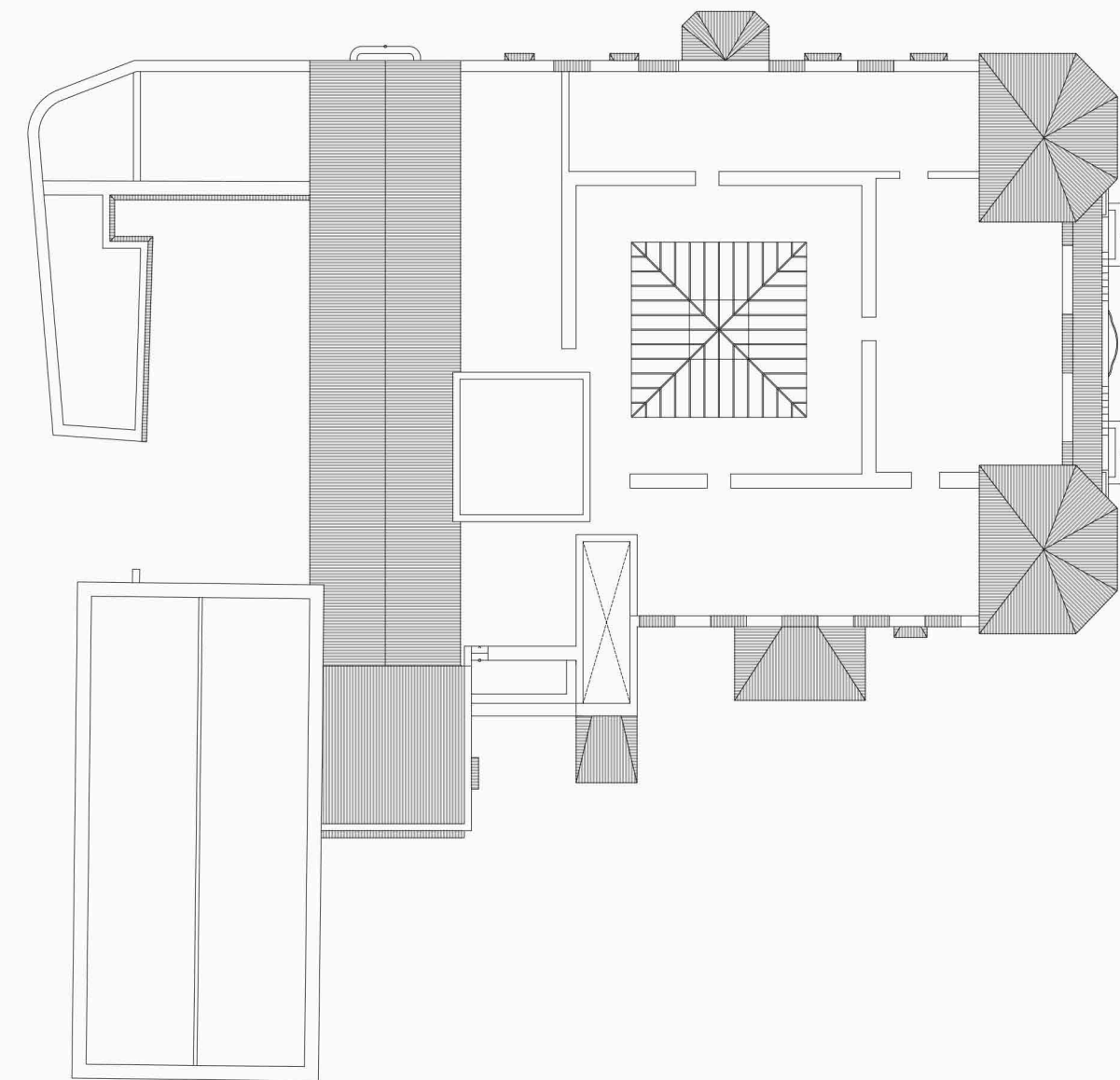
P. SÓTANO



P. PRINCIPAL



P. AZOTEA



P. CUBIERTA

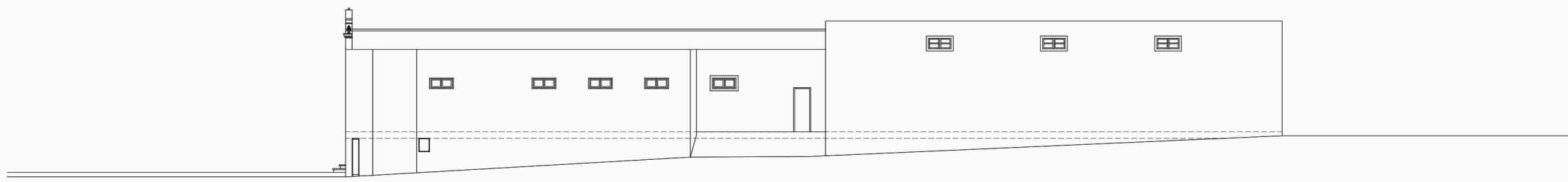
- E S T A D O A C T U A L -
V I L L A



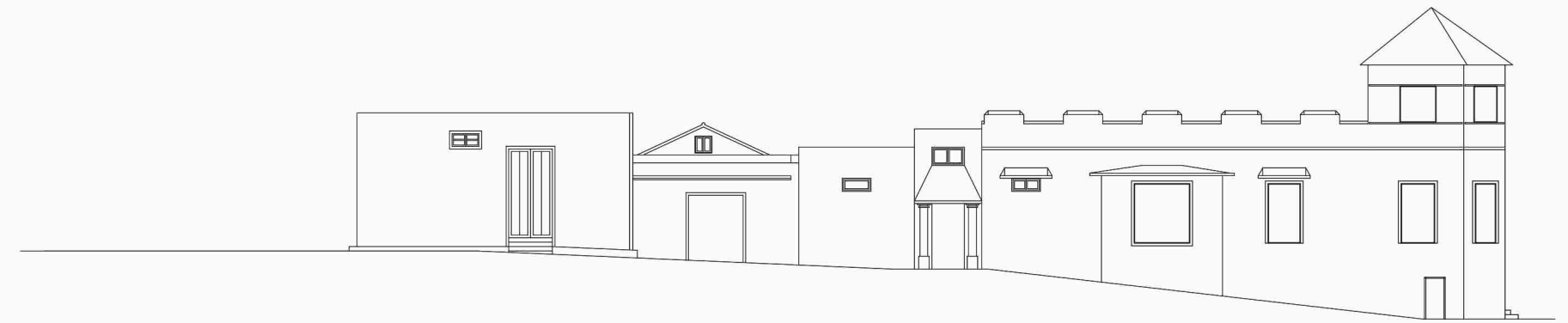
F. SURESTE (PRINCIPAL)



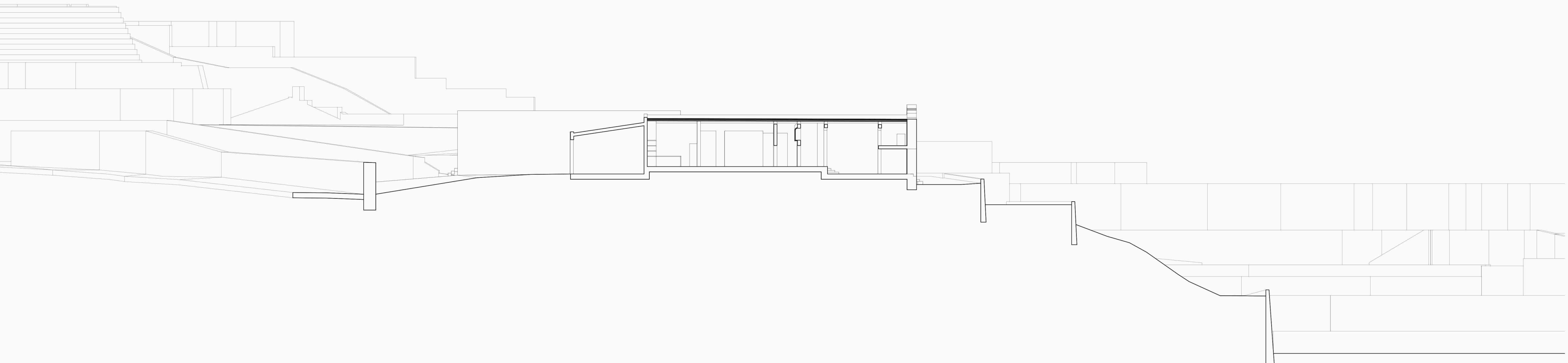
F. NORESTE



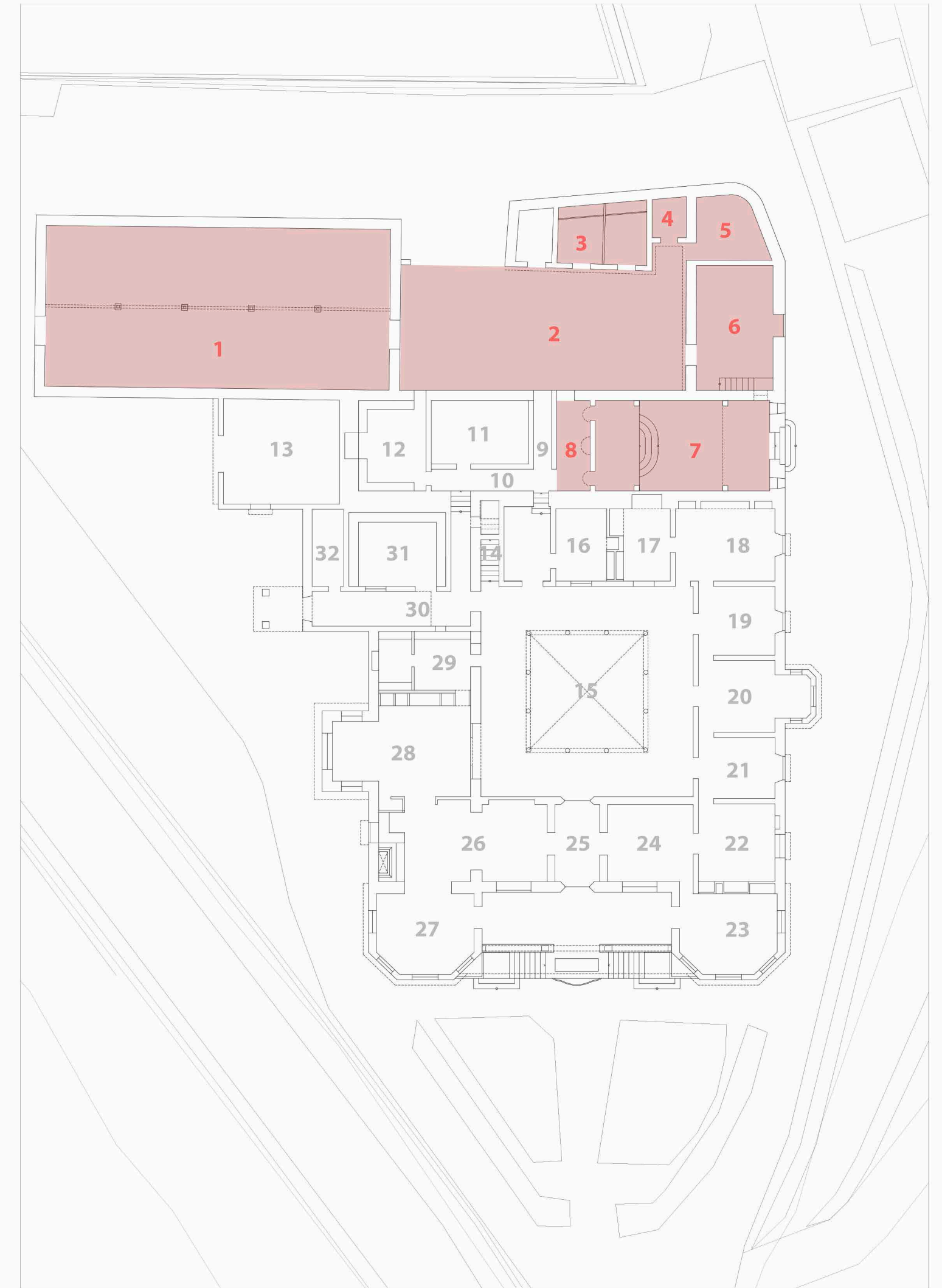
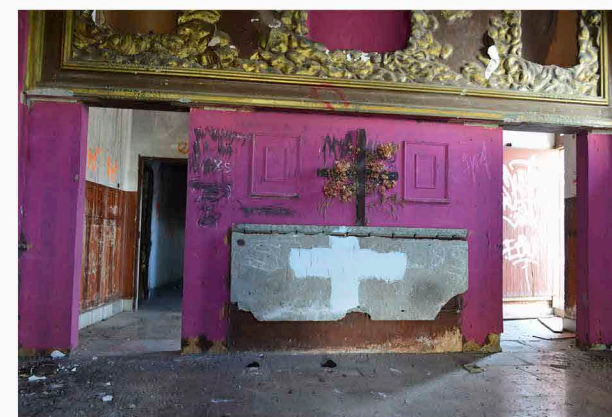
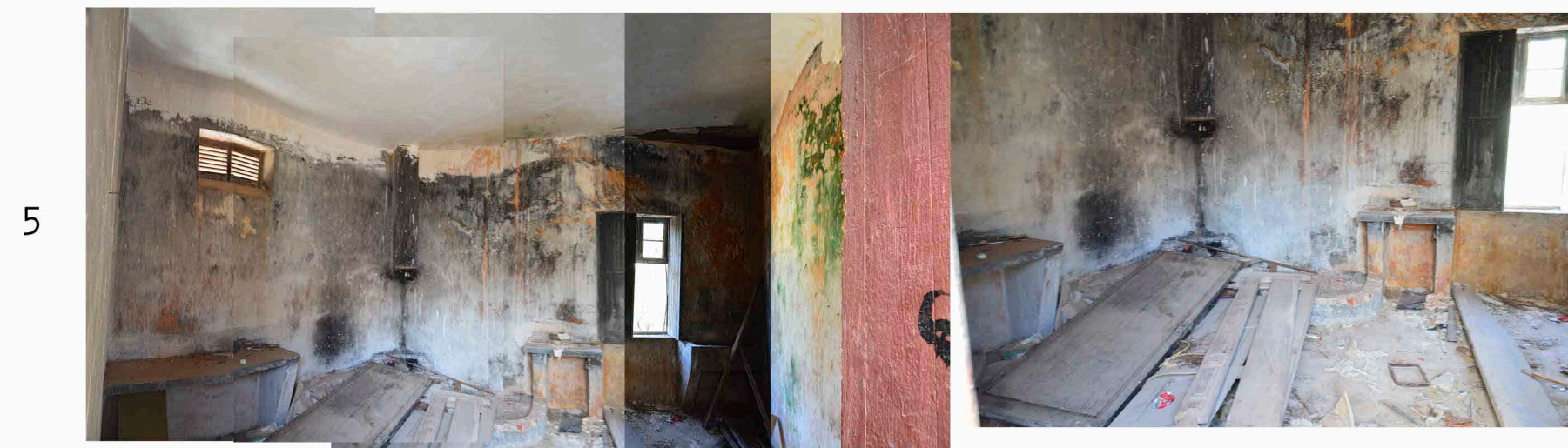
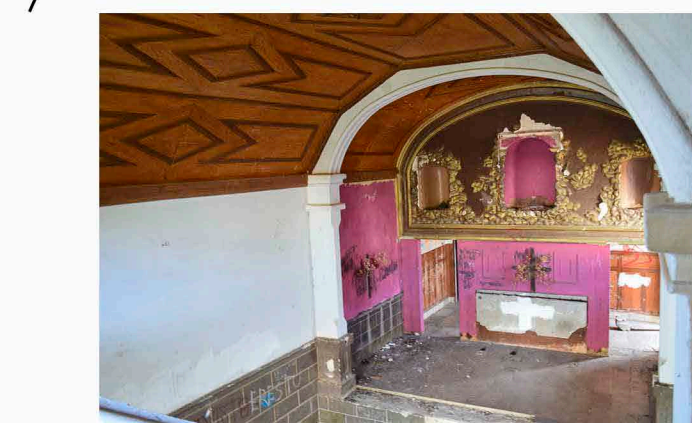
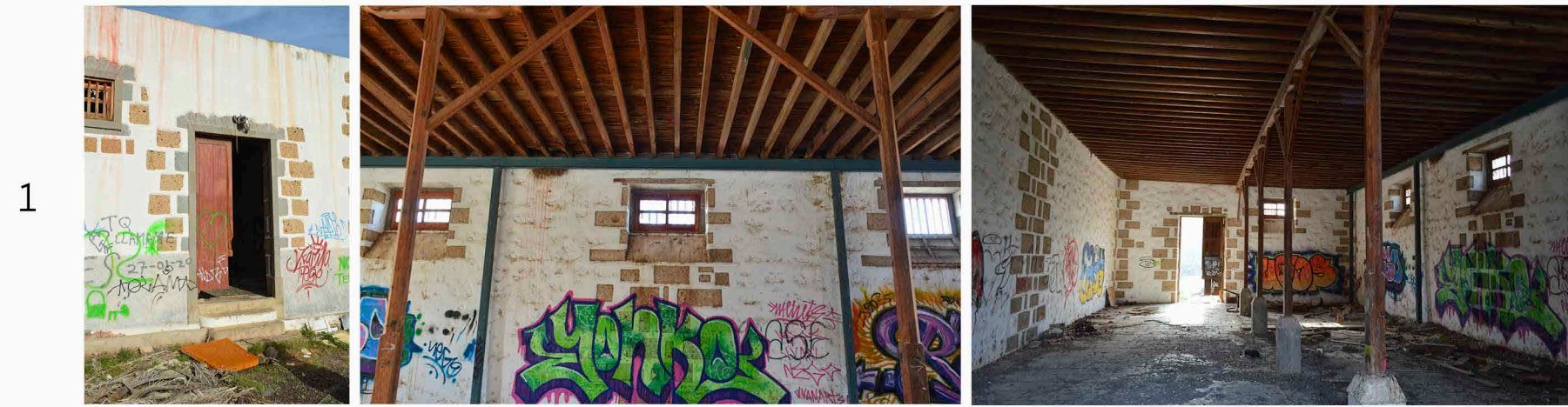
F. NOROESTE



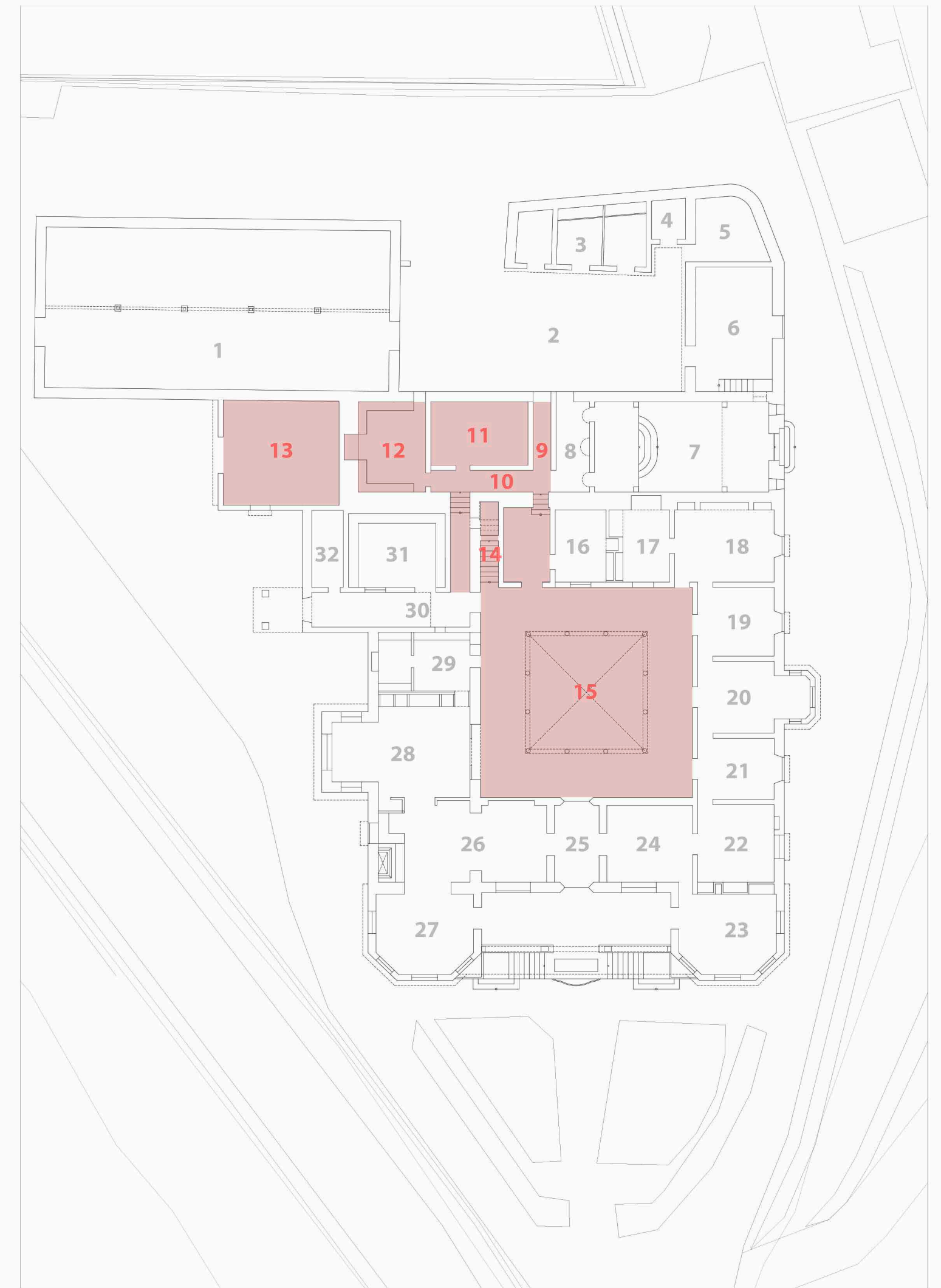
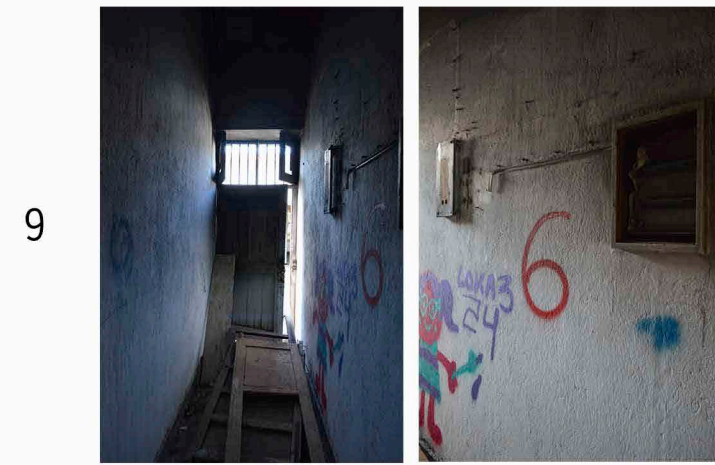
F. SUROESTE



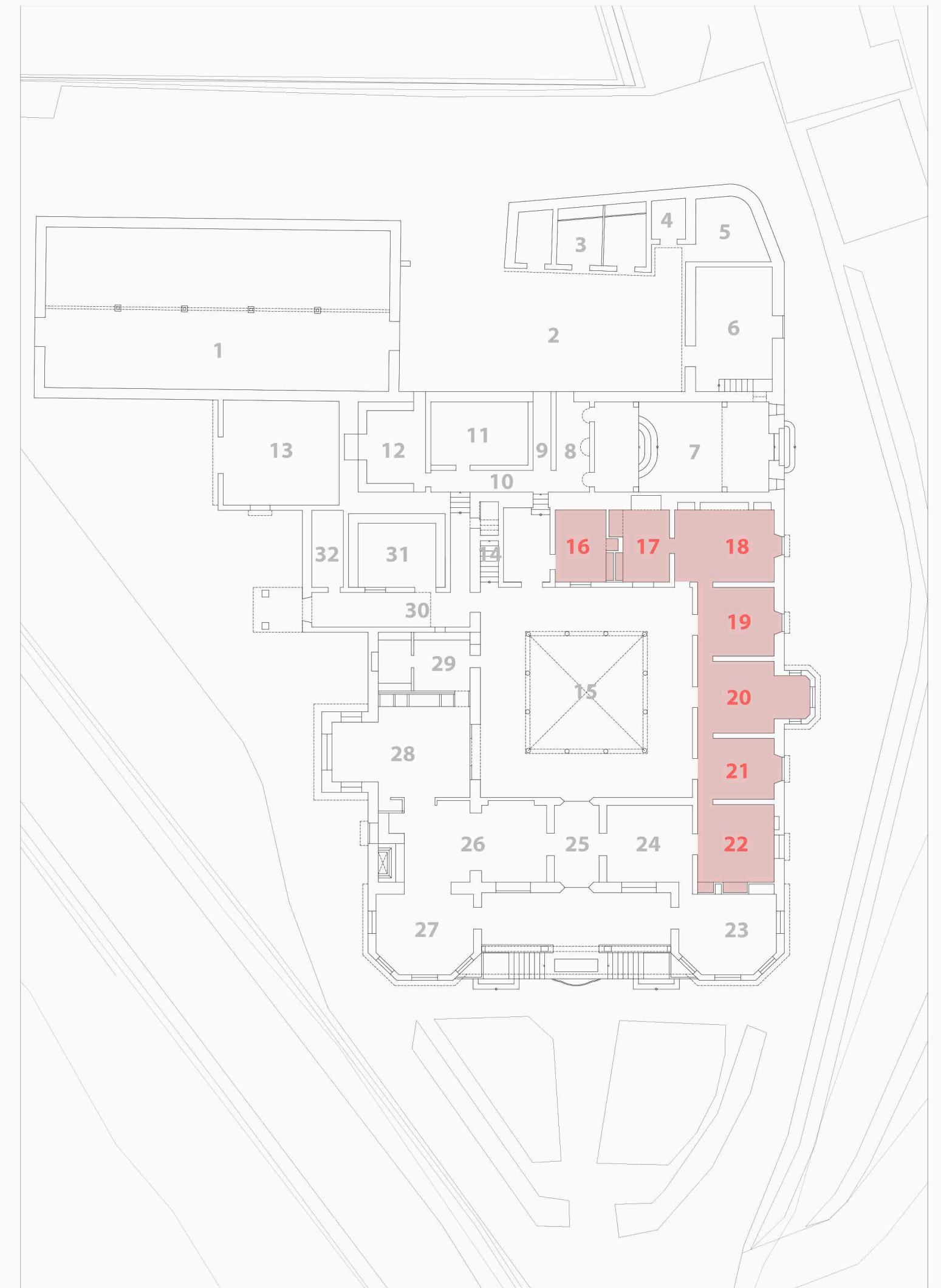
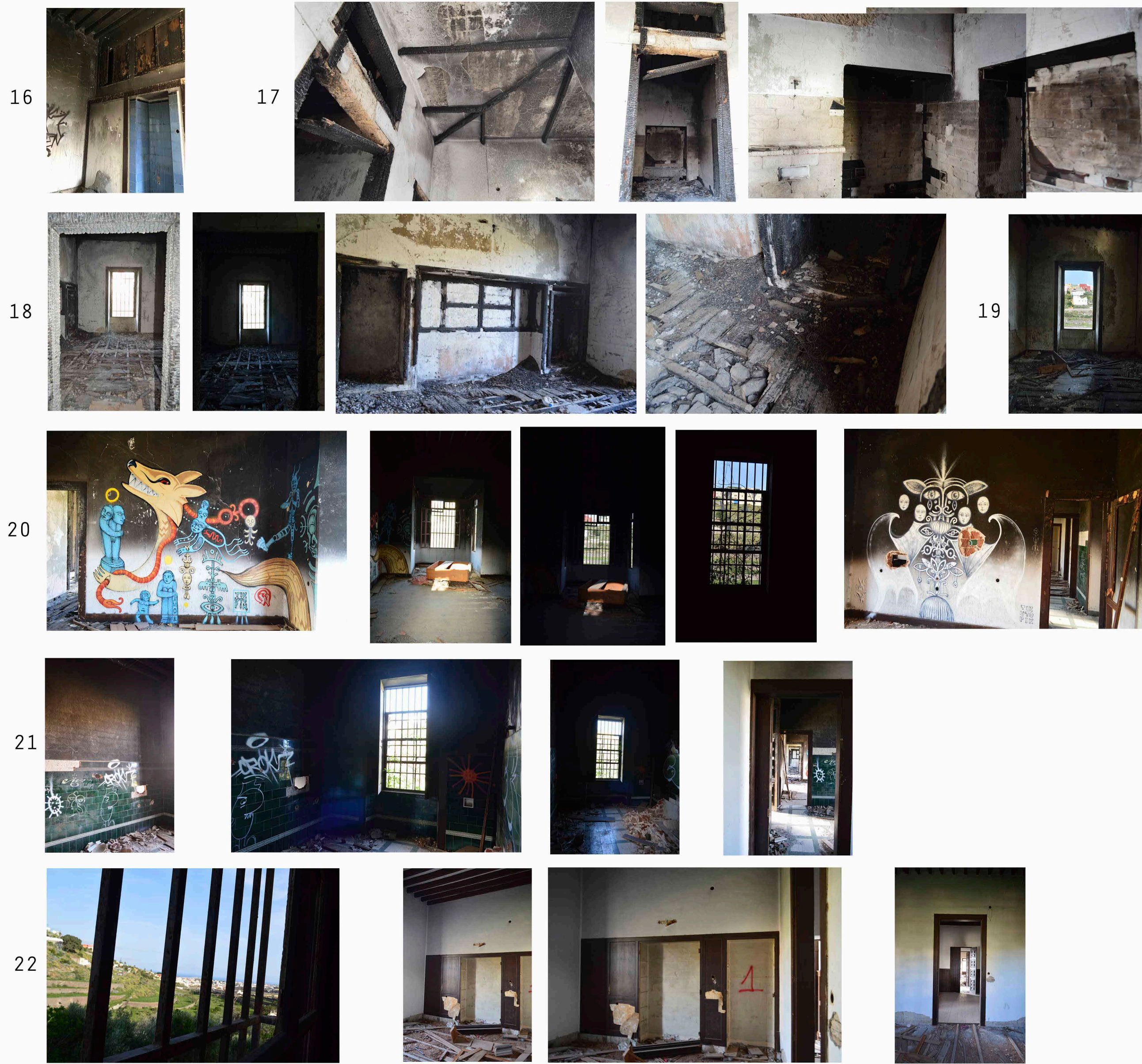
- E S T A D O A C T U A L -
V I L L A



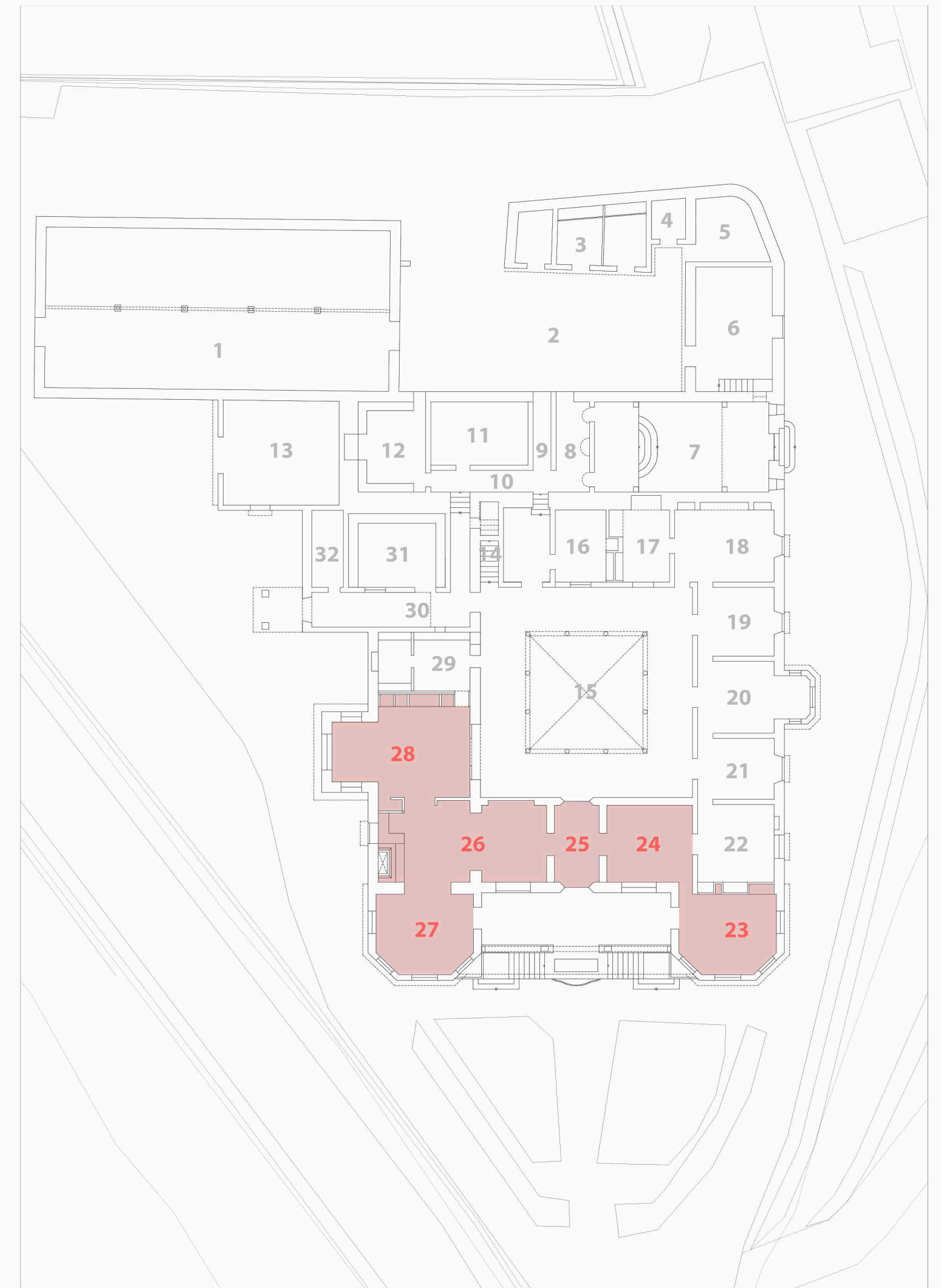
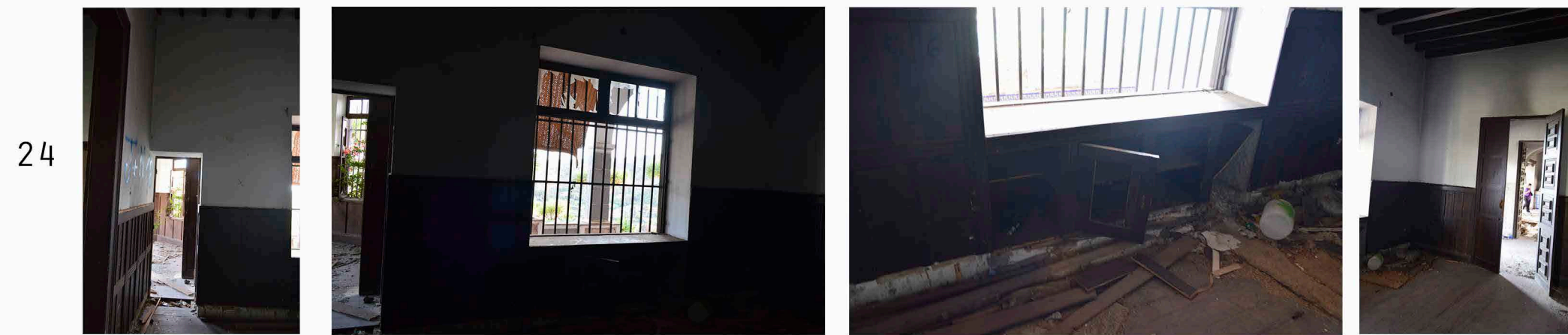
- E S T A D O A C T U A L -
VILLA



- E S T A D O A C T U A L -
V I L L A



- E S T A D O A C T U A L -
V I L L A

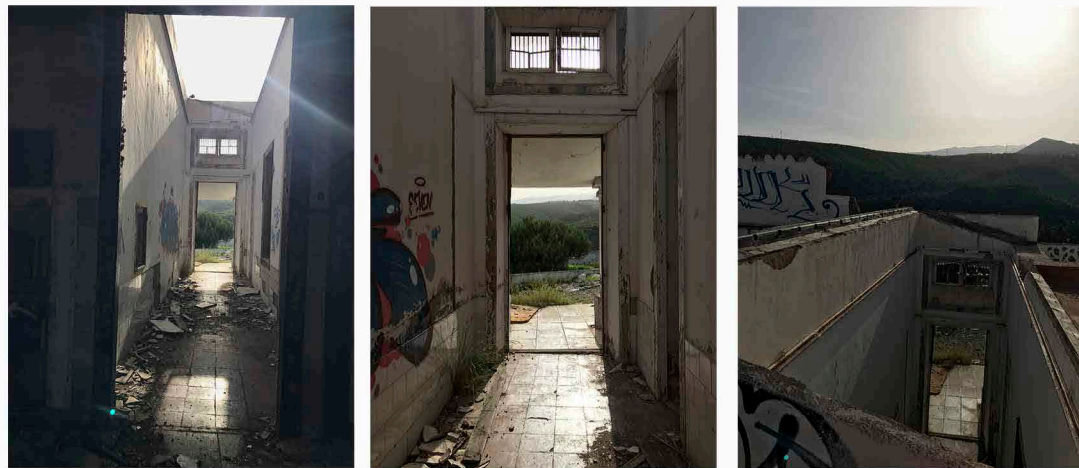


- E S T A D O A C T U A L -
V I L L A

29



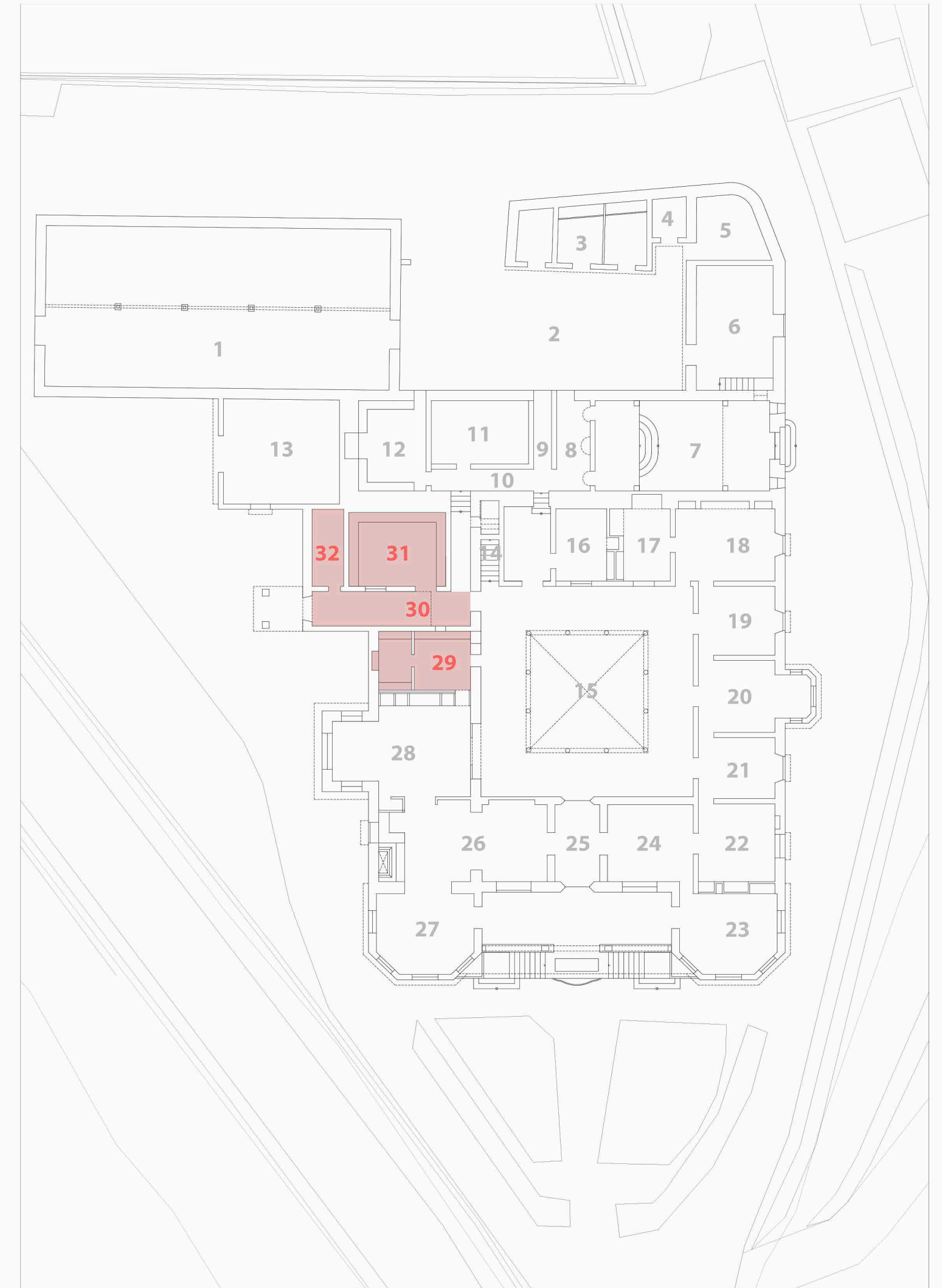
30



31



32



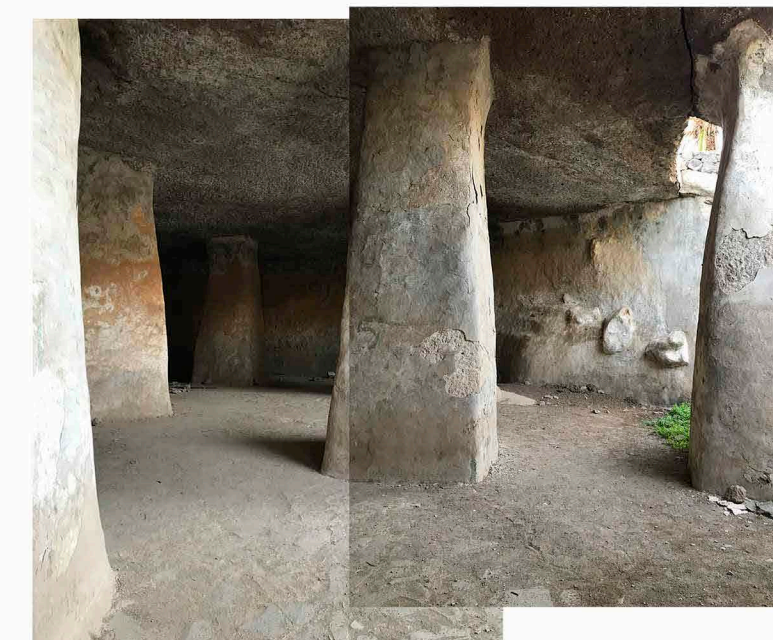
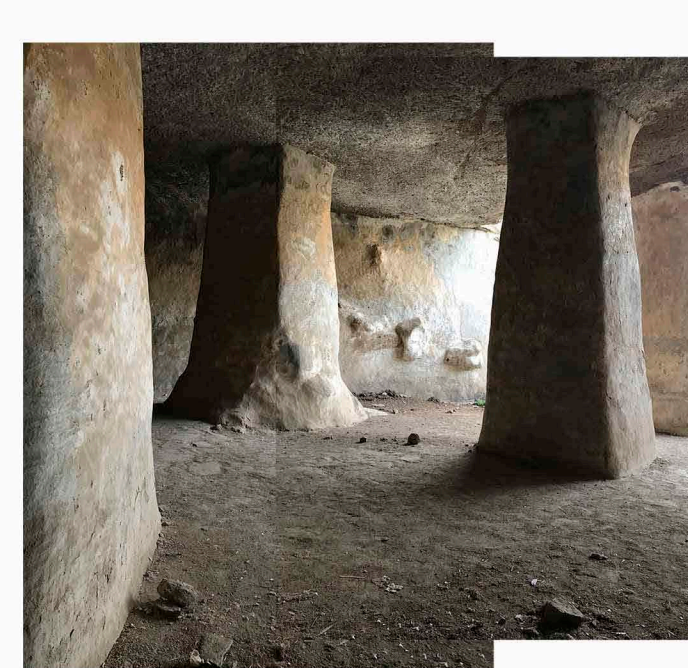
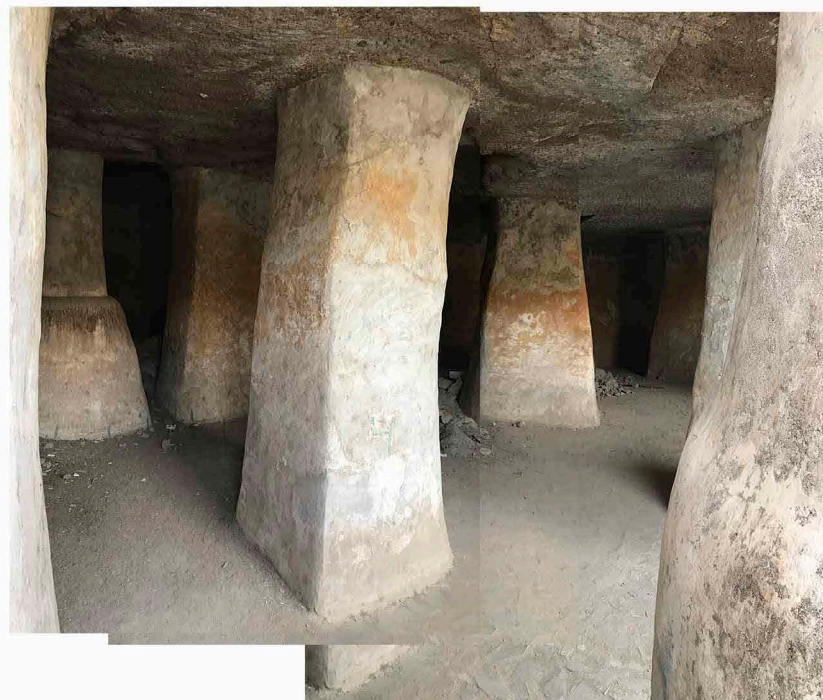
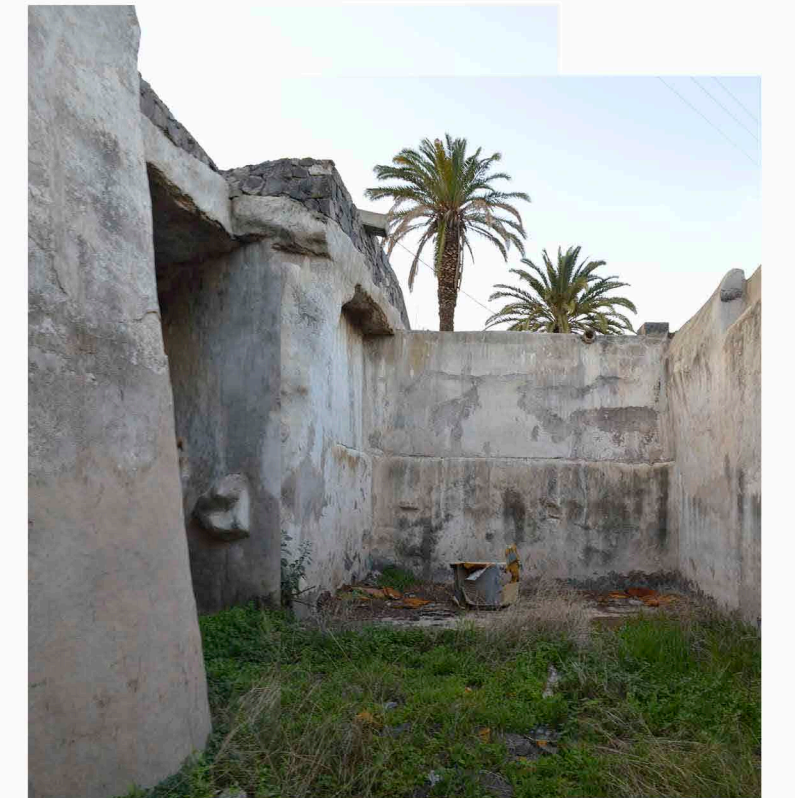
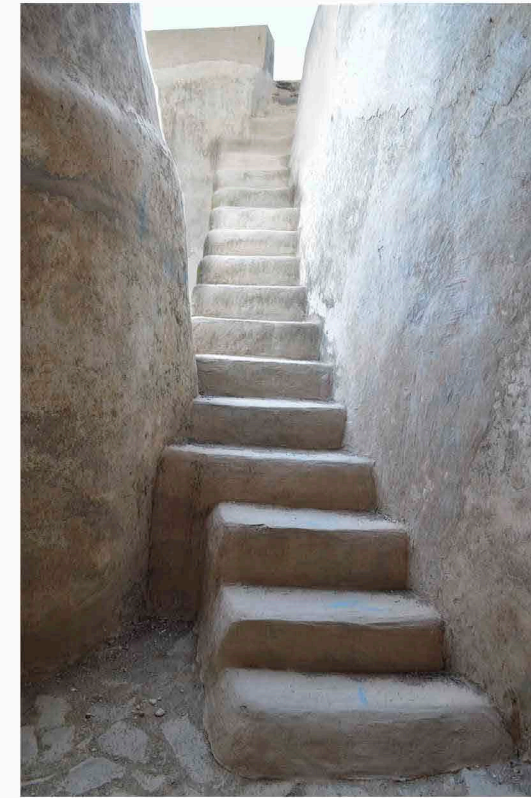
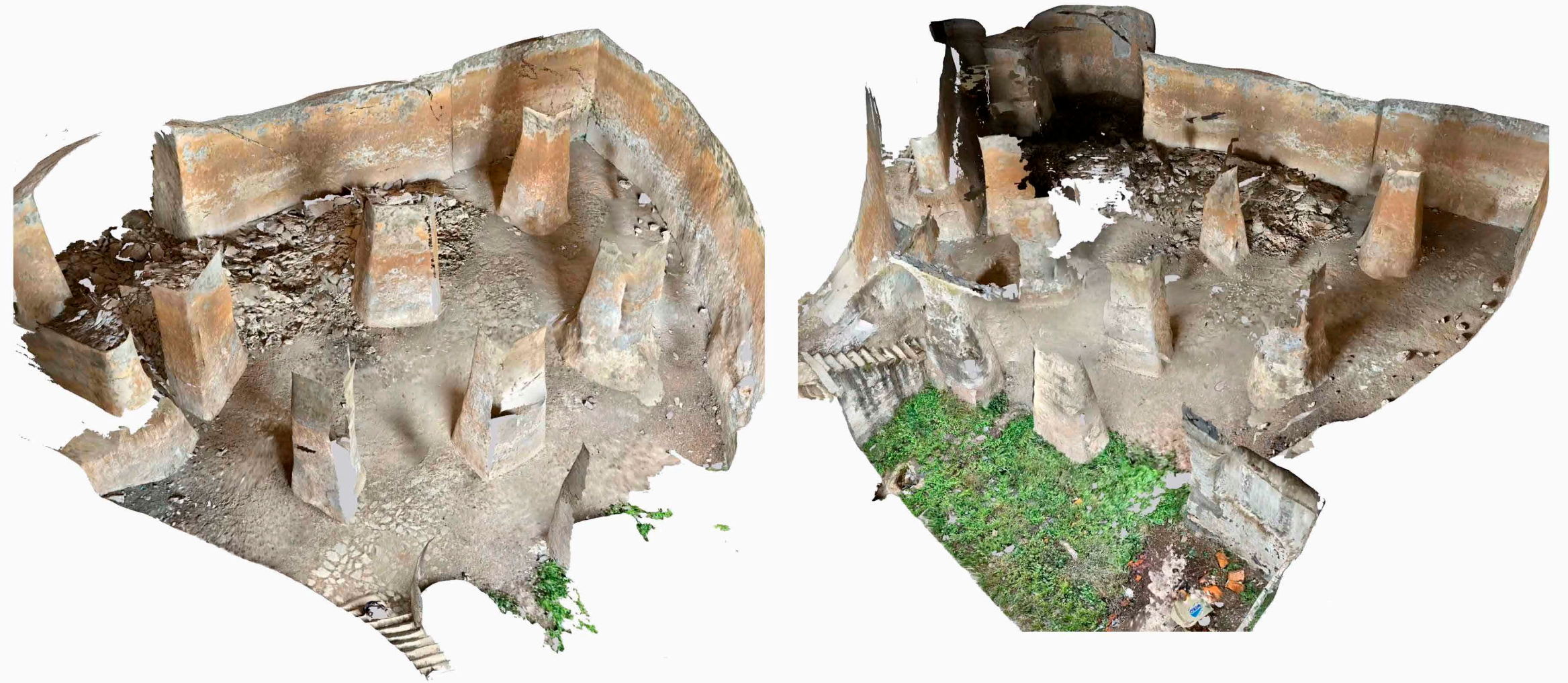
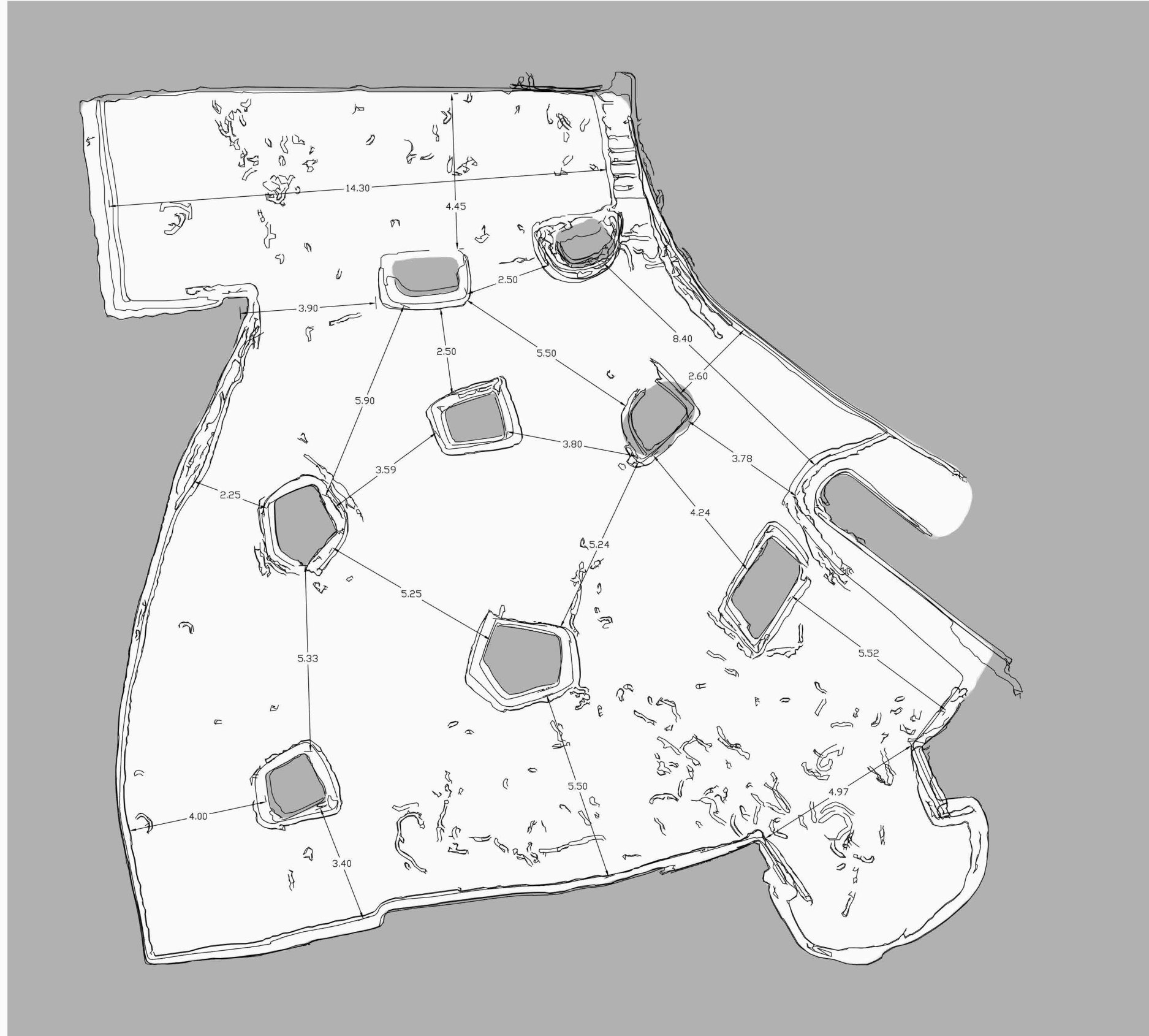
- E S T A D O A C T U A L -
A L J I B E



EN LA PARCELA EXISTE UN RINCÓN ÚNICO, SE TRATA DE UN ALJIBE EXCABADO EN TOBA QUE ASOMA A LA SUPERFICIE A TRAVÉS DE UNA ABERTURA DELANTERA, LA CUAL POSEE ESCALERAS DE ACCESO. ORIGINALMENTE ESTE SERÍA ALIMENTADO POR EL ESTANQUE SUPERIOR, A TRAVÉS DEL ENTRAMADO DE ACEQUIAS QUE A DÍA DE HOY SIGUEN PRESENTES POR TODA LA PROPIEDAD, SU FINALIDAD, POSIBLEMENTE SERÍA EVITAR LA EVAPORACIÓN EXCESIVA DEL AGUA QUE PODRÍA DARSE EN LOS DISTINTOS DEPÓSITOS DE LA FINCA.

ES SIN DUDA UN LUGAR A INCLUIR EN EL PROYECTO, YA QUE CONFORMA UN ESPACIO EXCEPCIONAL A LA PAR QUE ATESTIGUA PARTE DEL PASADO DE LA FINCA.

- E S T A D O A C T U A L -
A L J I B E



- E S T A D O A C T U A L -
SUELO

G E O T É C N I C O

T1. TERRENOS FAVORABLES T2. TERRENOS INTERMEDIOS T3. TERRENOS DESFAVORABLES T1-3. TERRENOS FAVORABLES O DESFAVORABLES



G E O L O G Í A

A - BRECHA VOLCÁNICA ROQUE NUBLO (F.D.: FACIES DESLIZADAS), (F.C.: FACIES CENTRAL)

B - PIROCLASTOS DE DISPERSIÓN DE BANDAMA

C - TOBAS E IGNIMBRITAS NO SOLDADAS DE TIPO "ASH AND PUMICE"

D - DEPÓSITOS ALUVIALES ACTUALES, Y DE FONDO DE BARRANCO Y DE VALLE

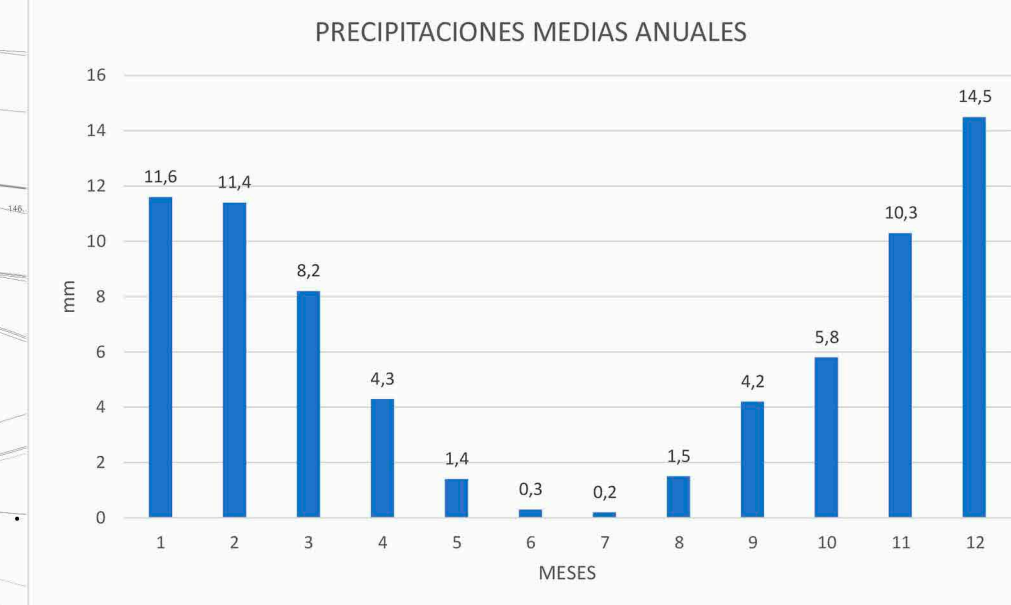
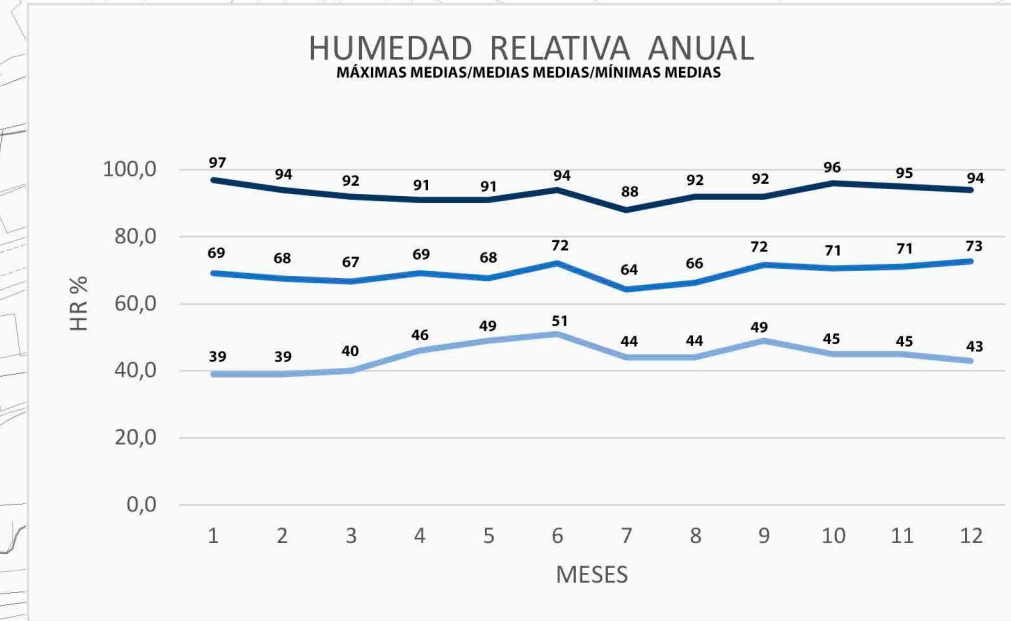
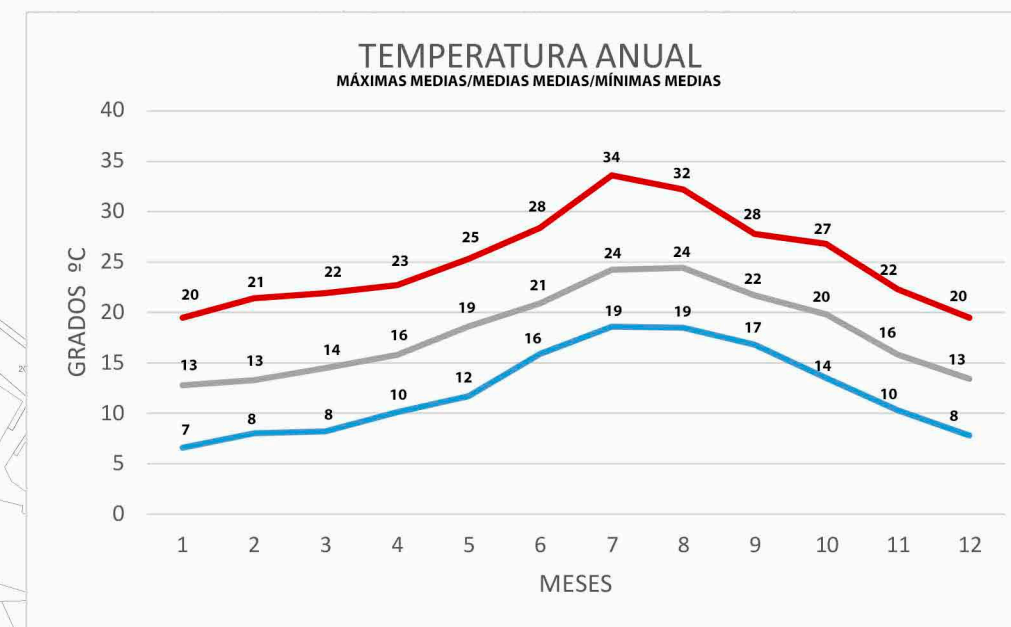
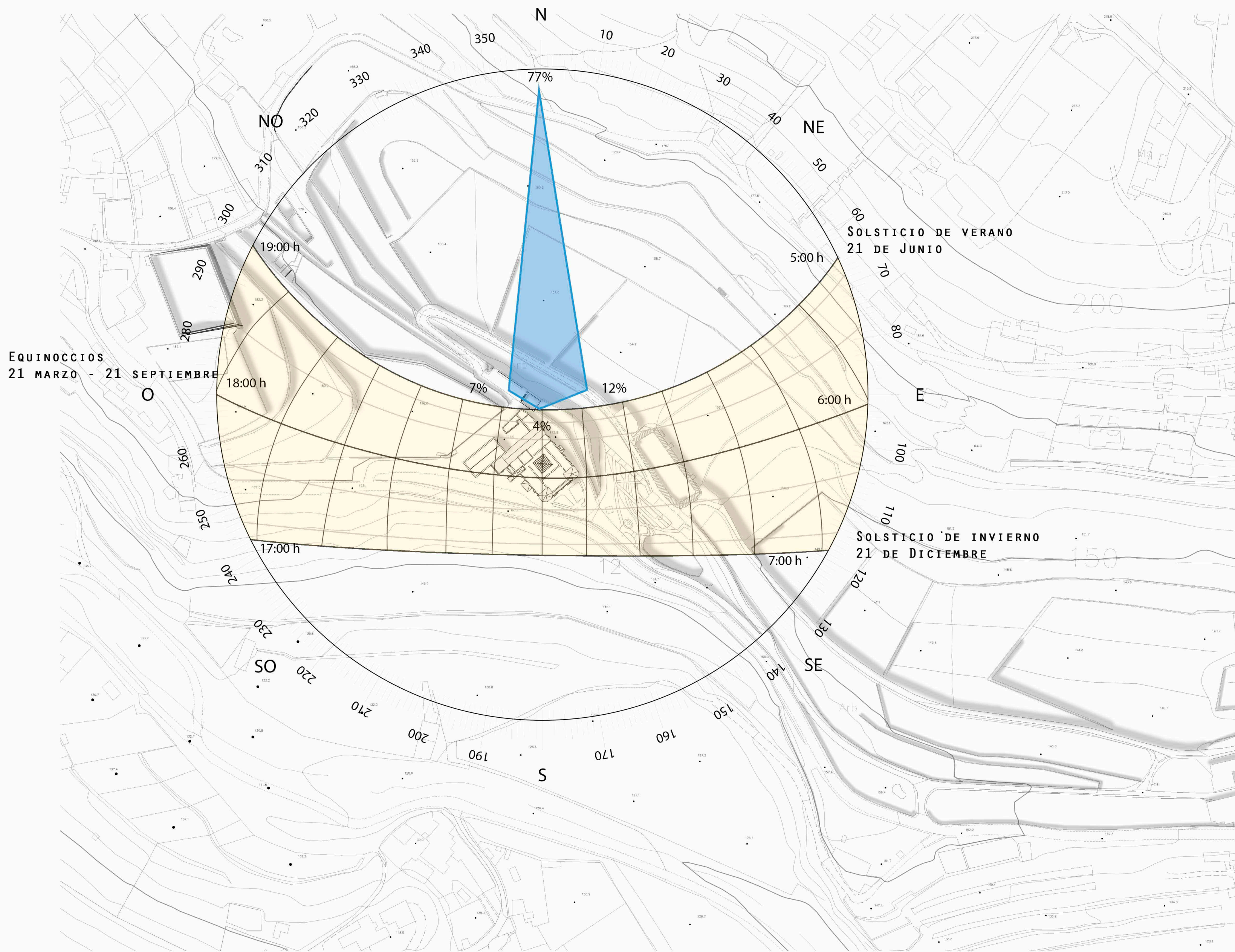
E - LAVAS BASÁLTICAS, BASÁLTICO OLIVINICO-PIROXÉNICAS, ANKARAMÍTICAS, BASANÍTICAS Y TEFRÍTICAS. HAWAITAS, BENMOREITAS

F - CONGLOMERADOS Y ARENAS CONTINENTALES CON INTERCALACIONES DE NIVELES DETRÍTICOS MARINOS

G - LAVAS BASANÍTICO-NEFELINÍTICAS, BASÁLTICAS Y BASÁLTICO OLIVINICO-PIROXÉNICAS, TEFRITAS SUBORDIRIADAS (TP=INTERCALACIONES DE TOBAS PIROCLÁSTICAS)

H - FACIES DETRÍTICAS DE ARENAS Y CONGLOMERADOS POCO CLASIFICADOS ("MUD FLOWS" Y LAHARES FRIOS). FACIES SANTIDAD

- E S T A D O A C T U A L -
C L I M A



EL VIENTO PREDOMINANTE TIENE COMPONENTE NORTE-NORESTE LLEGANDO A ESTAR COMPRENDIDO ENTRE LOS 0 MS Y LOS 11 MS (39KM/H) EN SU MANIFESTACIÓN MÁS FUERTE. LA TEMPERATURA MEDIA REGISTRADA LOS ÚLTIMOS AÑOS CORRESPONDIENTE A LAS TEMPERATURAS BAJAS ES DE 13°C, LAS MEDIAS DE 18°C, Y LAS MÁXIMAS DE 25°C, LO QUE INDICA QUE EL LUGAR GOZA DE UNA TEMPERATURA REGULAR A LO LARGO DEL AÑO.

-H I S T O R I A-
TRAS LA PISTA DE LA FINCA



Don Manuel Verdugo y Albiturría (1749-1896)

-PERTENECIÓ A LA FAMILIA VERDUGO. UNO DE LOS COMPONENTES FUE UN DESTACADO OBISPO DE CANARIAS, 1º NACIDO EN CANARIAS. DON MANUEL VERDUGO Y ALBITURRÍA (1749-1896). FUE DUEÑO DE LA FINCA.

Don Juan Rodríguez Quéglues



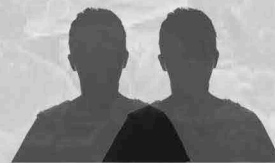
-D. JUÁN RODRÍGUEZ QUÉGLUES (HOMBRE DE LA ÉPOCA MUY PUDIENTE, CON MUCHAS PROPIEDADES, ENTRE ELLAS: LA FÁBRICA DE RON DE TELDE), COMPRA LA FINCA, HACE UNA CASA DE VERANEO (NO EXACTAMENTE LA ACTUAL, YA QUE DÉCADAS DESPUÉS SE FUE AUMENTANDO). HACE UNA PEQUEÑA CAPILLA-ORATORIO (PARA NO IR A TELDE).



Rafaela Rodríguez

-LA HIJA DE D. JUÁN RODRÍGUEZ QUÉGLUES, RAFAELA, A LA MUERTE DE SU PADRE HEREDA LA FINCA Y EN EL ALTAR DE LA CAPILLA COLOCA A SU SANTO PROTECTOR, SAN RAFAEL, BAUTIZANDO ASÍ A LA FINCA COMO "FINCA DE SAN RAFAEL". EN LA FIESTA DE SAN RAFAEL, 24 OCTUBRE, ELLA REALIZABA UNA PROCESIÓN POR LA FINCA EN HONOR AL SANTO.

Nieta de Rafaela Rodríguez
Coronel Jesús Ferrer Jimeno



-UNA NIETA DE RAFAELA SE CASA CON EL CORONEL JESÚS FERRER JIMENO, QUIEN FUE GOBERNADOR CIVIL DE LAS PALMAS DESIGNADO POR FRANCO DE 1940 A 1942. JESÚS Y FRANCO ERAN AMIGOS. TIENEN LA FINCA COMO ZONA DE RECREO Y EXPLOTACIÓN AGROPECUARIA, SIENDO UNA DE LAS FINCAS MÁS IMPORTANTES DESDE EL PUNTO DE VISTA ECONÓMICO DE TELDE Y DE TODA GRAN CANARIA. LA FINCA CONTABA CON UN POZO, ALJIBES Y ESTANQUES; PLANTACIONES DE CAFETALES, CAÑAVERALES DE AZÚCAR, NARANJEROS Y PLATANERAS, LLEGANDO A CONTAR CON UN GANADO VACUNO DE HASTA 40 CABEZAS.



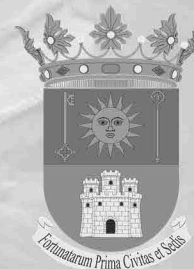
Hija de Jesús Ferrer Jimeno

-LA HIJA DE JESÚS FERRER JIMENO (HIJA ÚNICA) SE CASA Y ENVIUDA MUY JOVEN, SIENDO DUEÑOS DE UNA CASA EN LAS CANTERAS, LA DEMOLIERON Y EN EL SOLAR RESULTANTE CONSTRUYERON EL HOTEL REINA ISABEL, CAMBIANDO ASÍ SU LUGAR DE VERANEO, ABANDONANDO PAULATINAMENTE LA FINCA POR EL HOTEL.

Santana Cazorla



-LA FINCA ES COMPRADA POR SANTANA CAZORLA POR 2'5 MILLONES DE EUROS A LA FAMILIA BENJUEA, PERMUTANDO EN 2004 AL AYUNTAMIENTO DE TELDE POR MÁS DEL DOBLE DE SU VALOR, SUPERANDO LOS 6 MILLONES DE EUROS. EL AYUNTAMIENTO CEDE POR ELLO UNOS SOLARES EN MARPEQUEÑA.



Ayuntamiento de Telde

DICHA OPERACIÓN SE DECLARA ILEGAL YA QUE SE INCUMPLÍAN VARIAS LEGALIDADES, ENTRE ELLAS, UTILIZAR LA FÓRMULA DE LA PERMUTA EN LUGAR DE LA COMPRA PÚBLICA, OBLIGANDO A AMBAS PARTES A DESHACER TODO EL ENTRAMADO, TENIENDO EL AYUNTAMIENTO QUE DEVOLVER LA FINCA EN EL ESTADO EN EL QUE LA ADQUIRIÓ Y CAZORLA HACER LO PROPIO CON LAS PARCELAS CEDIDAS.

Agencia Tributaria



EL AYUNTAMIENTO NO LO PUEDE CUMPLIR PORQUE LA PROPIEDAD HA SUFRIDO GRANDES DETERIOROS CAUSADOS MAYORMENTE POR VANDALISMO Y VARIOS INCENDIOS (A PESAR DE ELLO, EL AYUNTAMIENTO ALEGA QUE LA PROPIEDAD HA SIDO DEVUELTA, LA FINCA NO LES PERTENECE Y ES UNA PROPIEDAD PRIVADA). POR OTRO LADO, CAZORLA TAMPOCO HA PUEDE CUMPLIR LA SENTENCIA POR HABER CONSTRUIDO LAS PARCELAS Y POSTERIORMENTE HABER VENDIDO LOS INMUEBLES.

CONVERSACIÓN TELEFÓNICA CON ANTONIO MARÍA GONZÁLEZ PADRÓN, CRONISTA OFICIAL DE TELDE. (NOVIEMBRE 2022)

-EN ESTE VERANO DE 2023 LA FINCA ES EMBARGADA POR LA AGENCIA ESTATAL DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA A EQUIPO DIEZ DE GESTIÓN INMOBILIARIA, ENTIDAD PERTENECIENTE AL GRUPO SANTANA CAZORLA, TASADA EN 11 MILLONES DE EUROS Y SACADA A SUBASTA ONLINE A TRAVÉS DE TRADEMART SUBASTAS DESDE 5'5 MILLONES DE EUROS.

A FECHA DE HOY, NADIE HA PUJADO POR LA FINCA.



- E N O C U L T U R A -

- HISTORIA -

VINO, INHERENTE AL SER HUMANO

- PREHISTORIA -



Kvevri excavado en el suelo de una antigua iglesia en Atskuri, Georgia. Excavación liderada por el profesor en arqueología Litcheli, Vakhtang (© Söderlind, Ulrica, 2006).

La historia del vino se remonta a más de 8.000 años atrás en la región del Cáucaso, donde se cree que se cultivaron las primeras vides y se produjo el primer vino. Será imposible encontrar la prueba definitiva que garantice saber el momento y el lugar en el que se produjo ese descubrimiento fundamental en la historia de la humanidad que fue convertir el zumo de la uva en vino pero hay que manejar ese dato: ocurrió alrededor del año 6000 antes de nuestra era en las tierras de lo que ahora son Georgia y Armenia.

En el año 2011 expertos de la Universidad de California, Los Ángeles (UCLA) hallaron en una cueva de Armenia la más antigua instalación de vino descubierta hasta la fecha, el hallazgo incluía semillas de uva, vides de uva seca, restos de prensado de uvas, una prensa de vino rudimentaria, una tina de barro aparentemente utilizada para la fermentación, cestos empapados de vino, etc. Se cree que el vino elaborado allí era empleado en rituales funerarios dada la cercanía de un cementerio.

Desde el Cáucaso la cultura del vino avanzaría hacia Mesopotamia, India, China y hacia el Mediterráneo. Es en esta última dirección donde se producirá el mayor desarrollo.

Han pasado los milenios y el vino es fundamental en la cultura, el estilo de vida y la imagen de los georgianos. La mayor parte de las familias, sobre todo en el medio rural georgiano, producen su propio vino que almacenan en los kvevri, unas tinajas de arcilla que quedan bajo el nivel del suelo en unas habitaciones peculiares que se llaman marani. En cualquier recorrido turístico por Georgia, al visitar recintos arqueológicos e históricos, siempre se encontrarán esas marani, lo que habla de la antigüedad de esta forma de procesar el vino.

En este sentido cabe recordar que en el año 2013 la Unesco inscribió en la lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad el antiguo método georgiano de vinificación tradicional en kvevri.

- EDAD ANTIGUA -



Dioniso con escenas de vendimia. Atenas Clásica.

En Egipto, el vino era consumido solo por el faraón y la élite gobernante, y también se utilizaba como ofrenda a Ra, el dios del sol, y a Osiris, el dios de las tinieblas. Sin embargo, el comercio del vino comenzó a expandirse entre el Nilo y el Mediterráneo, llegando a Grecia en el 700 a.C. y a Italia en el 200 a.C. con la expansión de los imperios griego y romano, respectivamente. Así, el vino fue conquistando las tierras cercanas y llevando el cultivo a otras zonas como Galia, Hispania, las zonas ribereñas del Rin y del Danubio como ríos navegables y cauce de la expansión de los territorios.

El vino ha tenido siempre un papel importante en la civilización occidental por sus usos religiosos y rituales. Cada civilización tenía su propia deidad vinculada con el vino e iba cambiando de nombre a medida que la historia avanzaba. En Grecia el vino tiene su propio Dios, Dionisos, que es adoptado por los romanos y conocido como Baco. Los romanos impulsaron el cultivo y el consumo del vino por toda Europa, desde las tierras lusitanas hasta Europa Oriental. Las principales regiones de calidad del "viejo mundo" recibieron el impulso fundamental gracias a este imperio, ya no era exclusivo de una élite y estaba al alcance de toda la población.

El cristianismo y el uso del vino de forma sacramental jugaron un papel clave en la expansión e importancia de esta bebida.

- EDAD MEDIA -



Tacuinum sanitatis in medicina. (Un toque de salud en medicina) Codex Vindobonensis Serie nova 2644 de la Biblioteca Nacional de Austria Graz: Casa académica e imprenta y editorial 2004.

Durante esta época, se dio una verdadera expansión del cultivo y consumo del vino puesto que el paso de la propiedad de la tierra a la Iglesia y los Reyes marca una nueva etapa en el desarrollo del vino.

La Iglesia que necesitaba vino para su culto y esto fue la garantía de la preservación del cultivo de la vid cerca de monasterios y catedrales. Los monjes del Cister en la Edad Media mejoraron los cultivos con nuevas técnicas y estudios además de jugar un papel crucial en el comercio del vino.

Es en este momento en el que se comienzan a utilizar recipientes de madera (equivalente a lo que ahora son las barricas) para su almacenaje.

El vino, siempre acompañando a la humanidad en sus viajes históricos, durante la Alta Edad Media vivió su expansión hacia el norte de Europa.

Los navíos mercantes y piratas pusieron rumbo desde Francia a Gran Bretaña, Irlanda y otros países surcando los mares de occidente. El aventurado vino, no sólo navegó mares sino también todos los ríos navegables europeos, que jugaron un papel importante en rutas comerciales de la época.

Durante este periodo, el vino era una necesidad no un lujo y hasta su poder antiséptico le dio relevancia hasta en la medicina de la época.

- EDAD MODERNA -



"El Almuerzo", óleo sobre lienzo. Velázquez. c. 1618-1619

Con el descubrimiento de América se exporta el cultivo de la vid a distintas zonas de América con los colonos europeos. Por supuesto, el vino tenía que acompañar al hombre en su nuevo territorio y apaciguar la sed de los conquistadores y sus ejércitos. Amén de acompañar la expansión religiosa igualmente.

A finales del XVII aparecen nuevas exigencias en el mercado lo que supuso la necesidad de mejorar de las técnicas de vinificación.

Es entonces cuando aparece el concepto de "Gran Vino" como lo conocemos ahora: importancia de la viticultura; bajos rendimientos; selección de uva y cuidada vinificación.

Además, las necesidades del transporte y de la conservación de tan preciado líquido exige el comienzo del uso de la botella de vidrio y el tapón de corcho.

Lo que son a día de hoy algunas de las regiones más importantes del mundo como, Borgoña, Burdeos y Champagne, adquieren su fama en esta época en la que el auge comercial les posiciona a nivel mundial. Con la Revolución Industrial y el crecimiento de la población en las ciudades aumentó la demanda del vino.

En la segunda mitad del siglo XIX, el mundo del vino europeo sufrió una de las mayores crisis de su historia debido a la plaga de la Phylloxera. Comenzó en el Midi Francés y se extendió rápidamente a casi toda Europa. La plaga, que llegó accidentalmente de América, destruyó prácticamente todo el viñedo europeo y solo unas pocas vides sobrevivieron. El efecto de la plaga duró casi 40 años hasta que se encontró una solución: traer vides injertadas en pies americanos inmunes. Además, en esta época surgieron otras enfermedades como el Mildiu y el Oídio, que aún hoy en día causan estragos en los cultivos de vid, aunque no tan letales como la Phylloxera.

- EDAD CONTEMPORÁNEA -



"Hip, Hip, Hurrah! Artists' Party, Skagen", óleo sobre tela. Peder Severin Krøyer. 1884-1888.

El vino llegó a América con la llegada de los colonos europeos en 1492. Los colonos iniciaron cultivos en sus asentamientos, pero no todas las zonas eran propicias para la vid debido a las condiciones climáticas.

Durante el siglo XX, el Nuevo Mundo experimentó un gran aumento en su producción de vino, con zonas como Estados Unidos, Argentina, Chile, Australia y Nueva Zelanda siendo ejemplos de técnicas y prácticas importadas y adaptadas del Viejo Mundo.

Tras la plaga de la Phylloxera y las crisis económicas, surge la primera legislación vitivinícola cuyo principal objetivo era combatir el fraude de los grandes vinos. En 1905 surge el sistema francés de AOC (Appellation d'Origine Contrôlée, Denominación de Origen Controlada) se ha seguido en muchas regiones del mundo con el que se regulaban: variedades, límites geográficos, métodos de viticultura, etc. Los avances de la ciencia jugaron un papel crucial en el desarrollo del sector con investigaciones sobre la vid, la fermentación y la crianza.

Tras la crisis económica que sufrió Europa, no fue hasta después de la Primera Guerra Mundial que el consumo de vino se recuperó. Durante los años 80, hubo abundantes y excelentes vendimias lo que contribuyó a regularizar oferta y demanda y a poner en auge el sector, siendo considerado la "Edad de Oro" del vino. El Nuevo Mundo comenzó a competir en calidad con los vinos clásicos europeos y popularizó el concepto de relación calidad-precio. A partir de finales del siglo XX, surgieron regulaciones y sistemas de calificación para combatir el fraude en los vinos de gran calidad. Actualmente, el consumidor tiene acceso a más vino de mejor calidad y el productor se enfrenta a la competencia internacional.

-H I S T O R I A-

VINO CANARIO

EN LA EDAD MEDIA, ESPAÑA SE CONVIRTIÓ EN UNO DE LOS PRINCIPALES PRODUCTORES DE VINO DE EUROPA. DURANTE ESTA ÉPOCA, LA PRODUCCIÓN SE CENTRABA EN LAS REGIONES DEL NORTE DE ESPAÑA, COMO LA RIOJA Y RIBERA DEL DUERO, ASÍ COMO EN LAS REGIONES DE ANDALUCÍA Y CATALUÑA. ADEMÁS, LOS MONJES Y LOS FRAILES JUGARON UN PAPEL IMPORTANTE EN LA PRODUCCIÓN Y EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DEL VINO. EN CUANTO A LAS ISLAS CANARIAS, SU PRODUCCIÓN VINÍCOLA SE REMONTA A LA ÉPOCA DE LA CONQUISTA ESPAÑOLA, DONDE LOS COLONIZADORES INTRODUJERON LAS VIDES EUROPEAS.

A PESAR DE LAS DIFICULTADES INICIALES PARA ADAPTAR LAS VARIEDADES DE UVA EUROPEAS AL CLIMA CÁLIDO Y HÚMEDO DE GRAN CANARIA, LOS VINICULTORES LOGRARON DESARROLLAR VARIEDADES AUTÓCTONAS QUE SE ADAPTARON A LAS CONDICIONES LOCALES.

DURANTE LA EDAD MEDIA, LA PRODUCCIÓN VINÍCOLA EN GRAN CANARIA FUE PRINCIPALMENTE PARA EL CONSUMO LOCAL Y NO TUVO UN GRAN IMPACTO EN EL MERCADO A NIVEL MUNDIAL E SUS INICIOS. PERO, A PESAR DE ELLO, EL COMERCIO VINÍCOLA POSIBILITÓ UN DESARROLLO SOCIO-ECONÓMICO DE GRAN CANARIA A LO LARGO DE VARIOS SIGLOS.

A PARTIR DEL SIGLO XVI Y HASTA LA MITAD DEL SIGLO XIX CANARIAS EXPORTÓ VINO A INGLATERRA, FLANDES Y A OTROS PAÍSES DEL NORTE DE EUROPA. TAMBIÉN MANTUVO UNA CONTINUA EXPORTACIÓN CON LATINOAMÉRICA Y ÁFRICA. SIENDO TELDE UNO DE LOS MUNICIPIOS QUE MÁS PRODUCCIÓN VINÍCOLA TENÍA A PRINCIPIOS DEL SIGLO XVII (UN 36'7% DE LA PRODUCCIÓN ISLEÑA).

CON EL PASO DEL TIEMPO, LOS VINICULTORES DE GRAN CANARIA DESARROLLARON TÉCNICAS Y VARIEDADES DE UVA ESPECÍFICAS DE LA ISLA PARA PRODUCIR VINOS DE ALTA CALIDAD. ALGUNAS DE LAS VARIEDADES MÁS CONOCIDAS SON EL LISTÁN NEGRO, QUE ES UTILIZADA PARA LA PRODUCCIÓN DE VINOS TINTOS Y BLANCOS, Y LA MALVASÍA, UTILIZADA PARA LA PRODUCCIÓN DE VINOS DULCES Y AFRUTADOS.

LA TRADICIÓN VINÍCOLA EN GRAN CANARIA SE HA MANTENIDO VIVA A TRAVÉS DE VARIAS GENERACIONES, Y HA SIDO TRANSMITIDA DE PADRES A HIJOS. LA PRODUCCIÓN VINÍCOLA EN LA ISLA SE HA BASADO EN EL TRABAJO EN FAMILIA, Y HA SIDO UNA DE LAS PRINCIPALES FUENTES DE INGRESOS PARA ALGUNAS COMUNIDADES RURALES. LA PRODUCCIÓN VINÍCOLA EN GRAN CANARIA HA ESTADO HISTÓRICAMENTE LIGADA ESTRECHAMENTE A LA TRADICIÓN Y LA CULTURA DE LA ISLA.

EN LA ACTUALIDAD, LA TRADICIÓN VINÍCOLA DE GRAN CANARIA SIGUE ESTANDO MUY VIVA, YA QUE MUCHOS PRODUCTORES SIGUEN APOSTANDO POR LOS PROCESOS ARTESANALES, INFLUYENDO EN ETAPAS COMO LA VENDIMA, PRENSA, CRIANZA, ETC. LOS VINICULTORES DE GRAN CANARIA, GRACIAS A LAS UVAS AUTÓCTONAS Y EL SABER HACER, HAN LLEGADO A PRODUCIR VINOS DE ALTA CALIDAD, CONSIGUIENDO GANAR RECONOCIMIENTO A NIVEL INTERNACIONAL EN CERTÁMENES VINÍCOLAS.

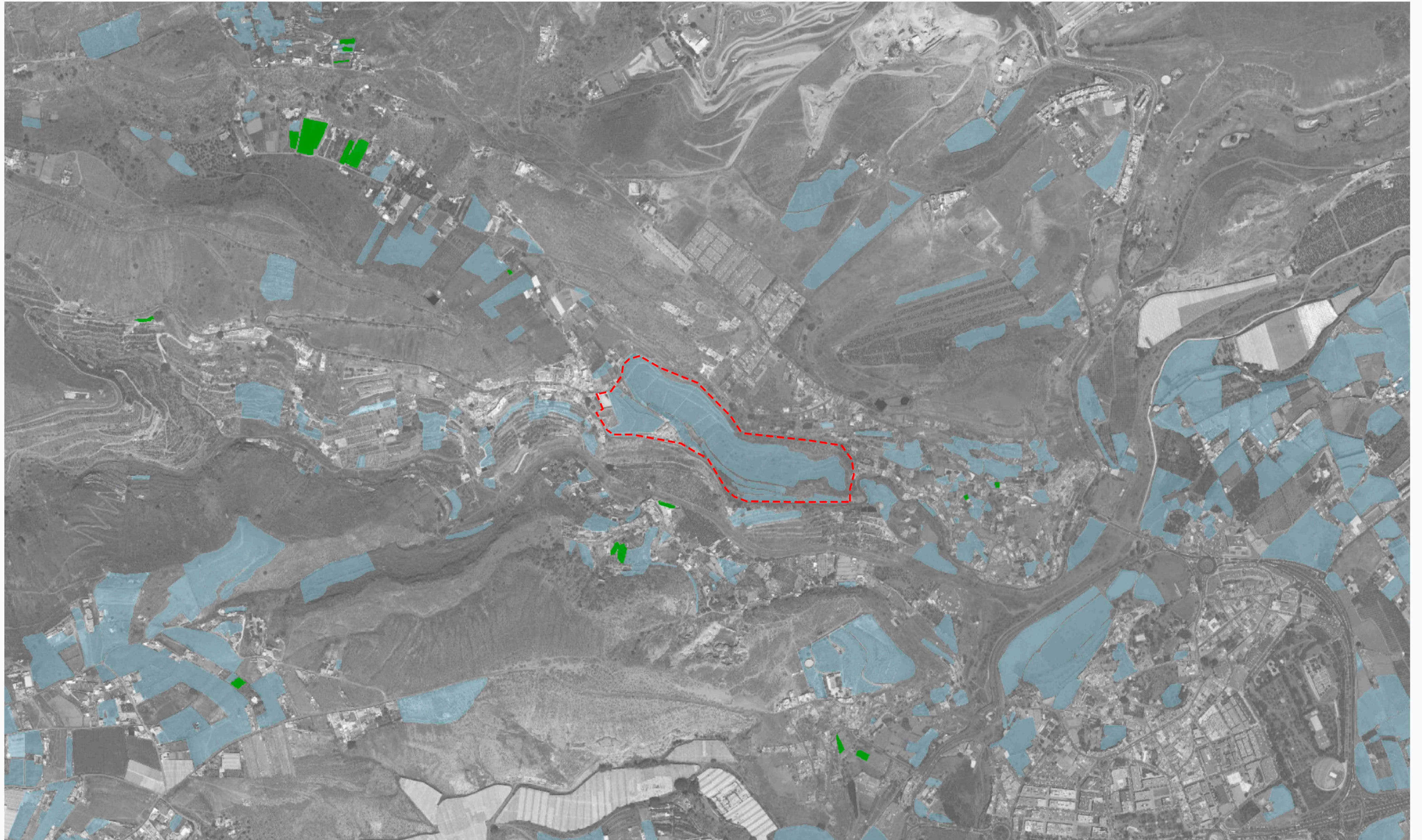
ESTE ESTÁ PRESENTE EN VARIOS EVENTOS Y FESTIVIDADES A LO LARGO DEL AÑO, COMO "FERIA REGIONAL DEL VINO, QUESO Y MIEL", DONDE SE PUEDEN DEGUSTAR ESTOS PRODUCTOS LOCALES. POR OTRO LADO, CABE REMARCAR LA IMPORTANCIA DE LA GRAN CANTIDAD DE BODEGAS Y VIÑEDOS QUE OFRECEN DEGUSTACIONES Y VISITAS GUIADAS, LO QUE ATRAE A TURISTAS INTERESADOS EN LA CULTURA DEL VINO, SIENDO EL TURISMO ENOLÓGICO UNA IMPORTANTE FUENTE DE INGRESOS PARA LA ISLA. ES POR ELLO QUE MEDIANTE ORGANISMOS PÚBLICOS SE ESTÁ FOMENTANDO LA VISIBILIZACIÓN DEL VINO A TRAVÉS DE ACTIVIDADES, FIESTAS, FERIAS, CATAS Y CERTÁMENES, ASÍ COMO LA RECIENTE CREACIÓN DE LA RUTA DEL VINO DE GRAN CANARIA.



Lagar en Tafira, Gran Canaria. 1905.

-VITICULTURA-
CULTIVOS PREEXISTENTES

SIN CULTIVO VIÑA

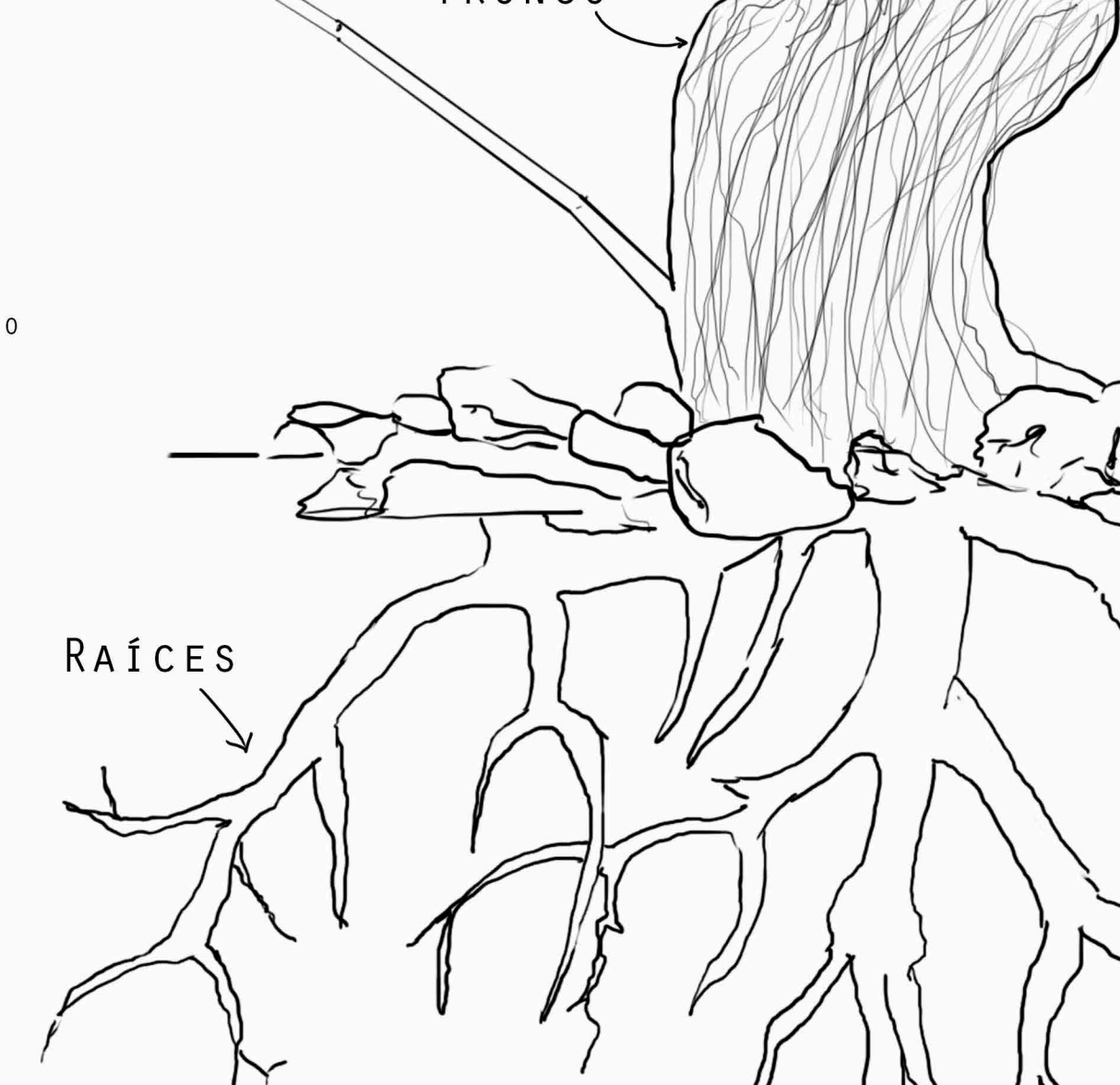
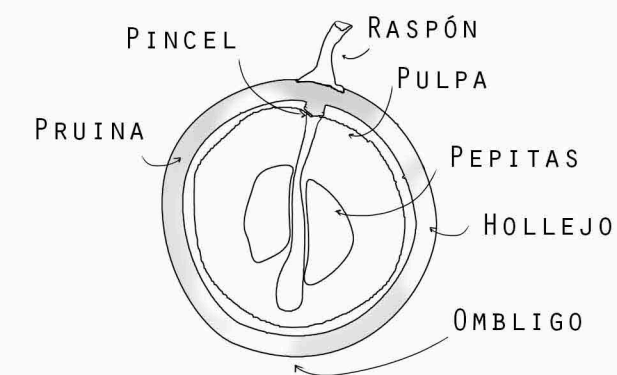
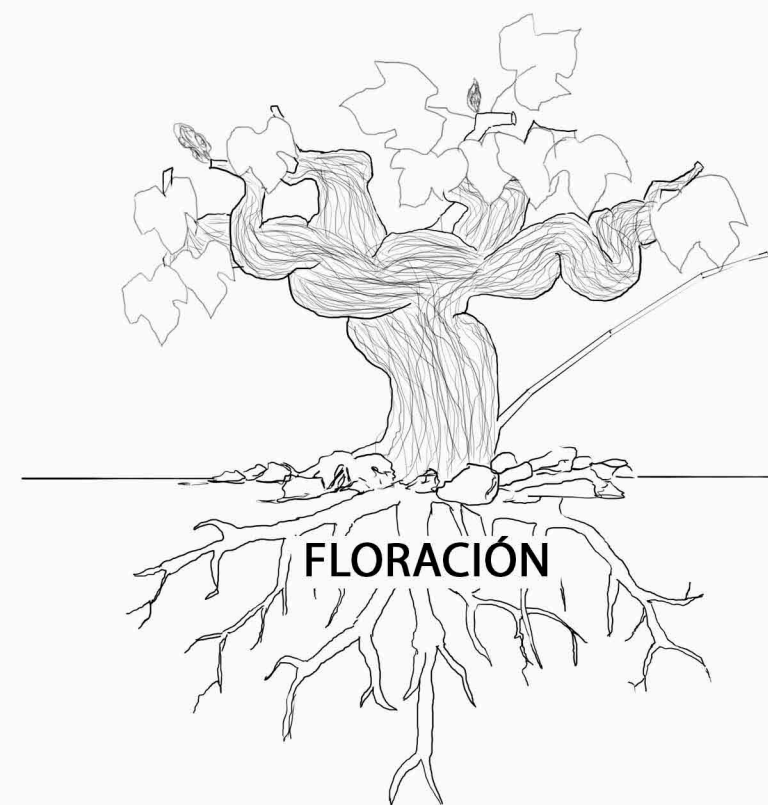
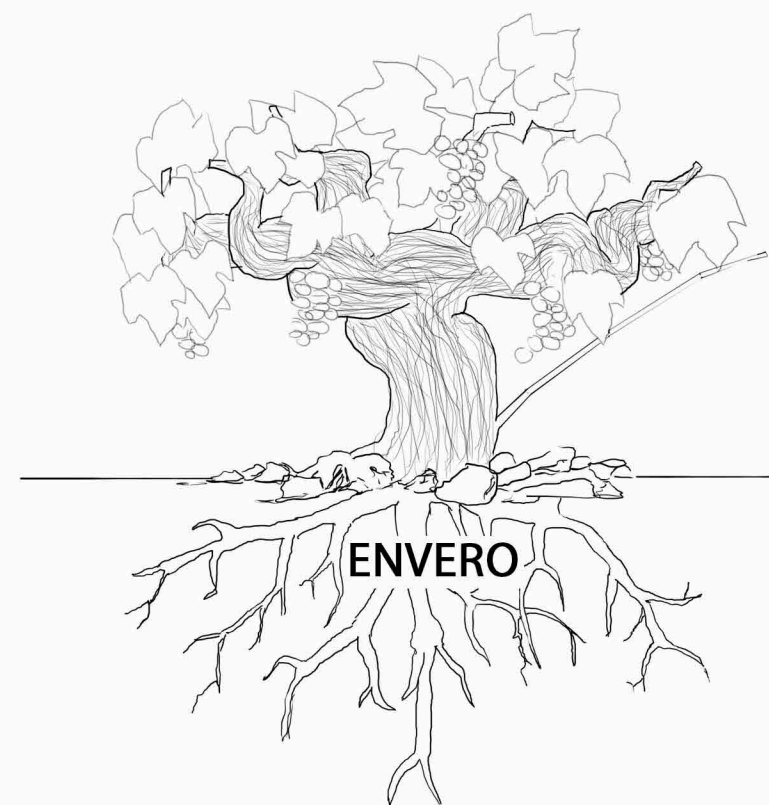
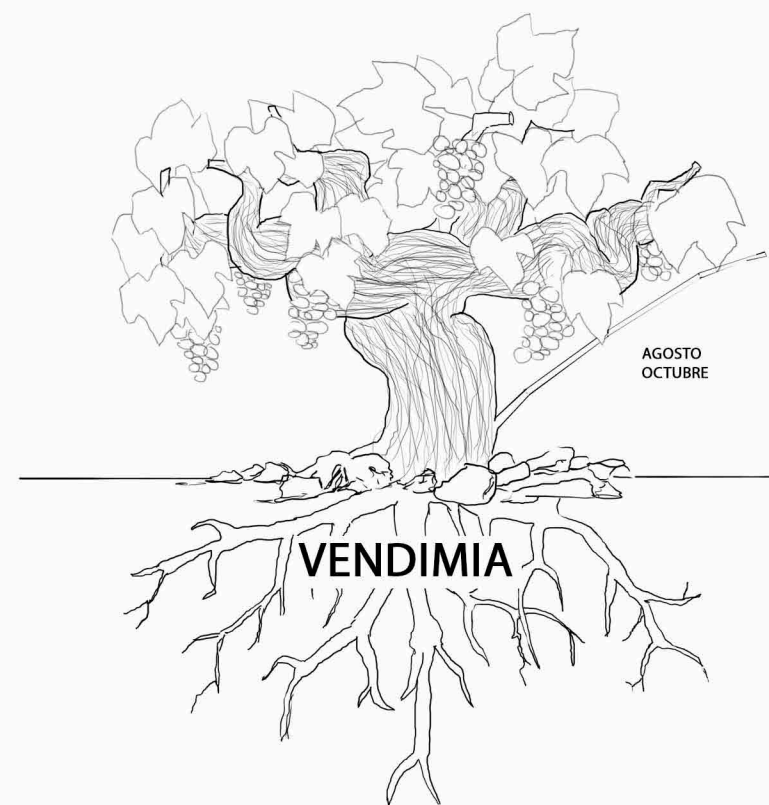
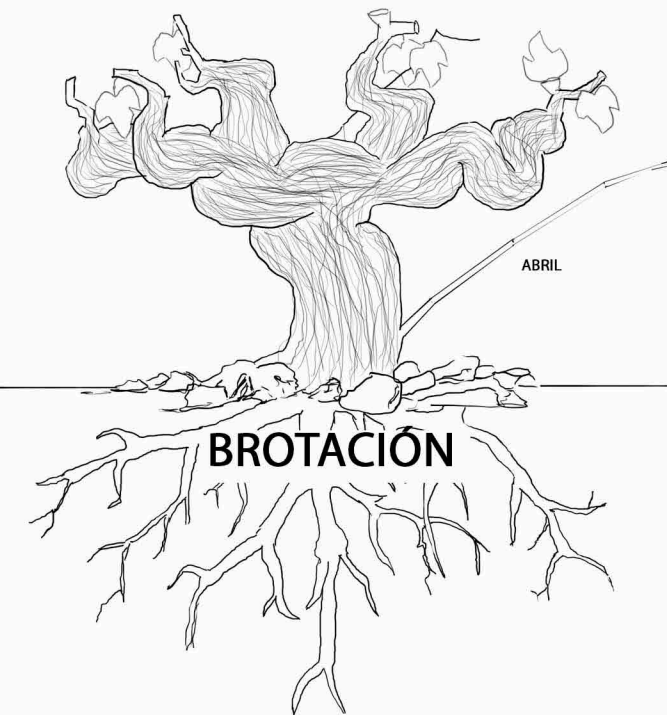
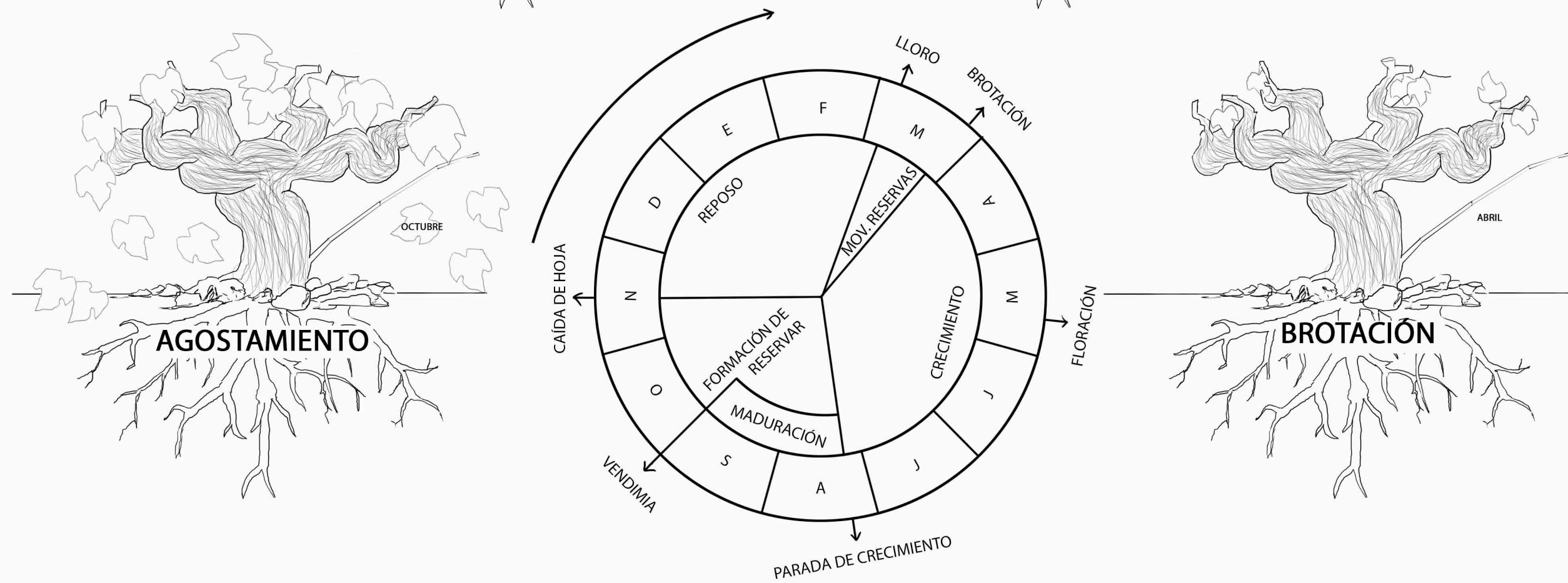
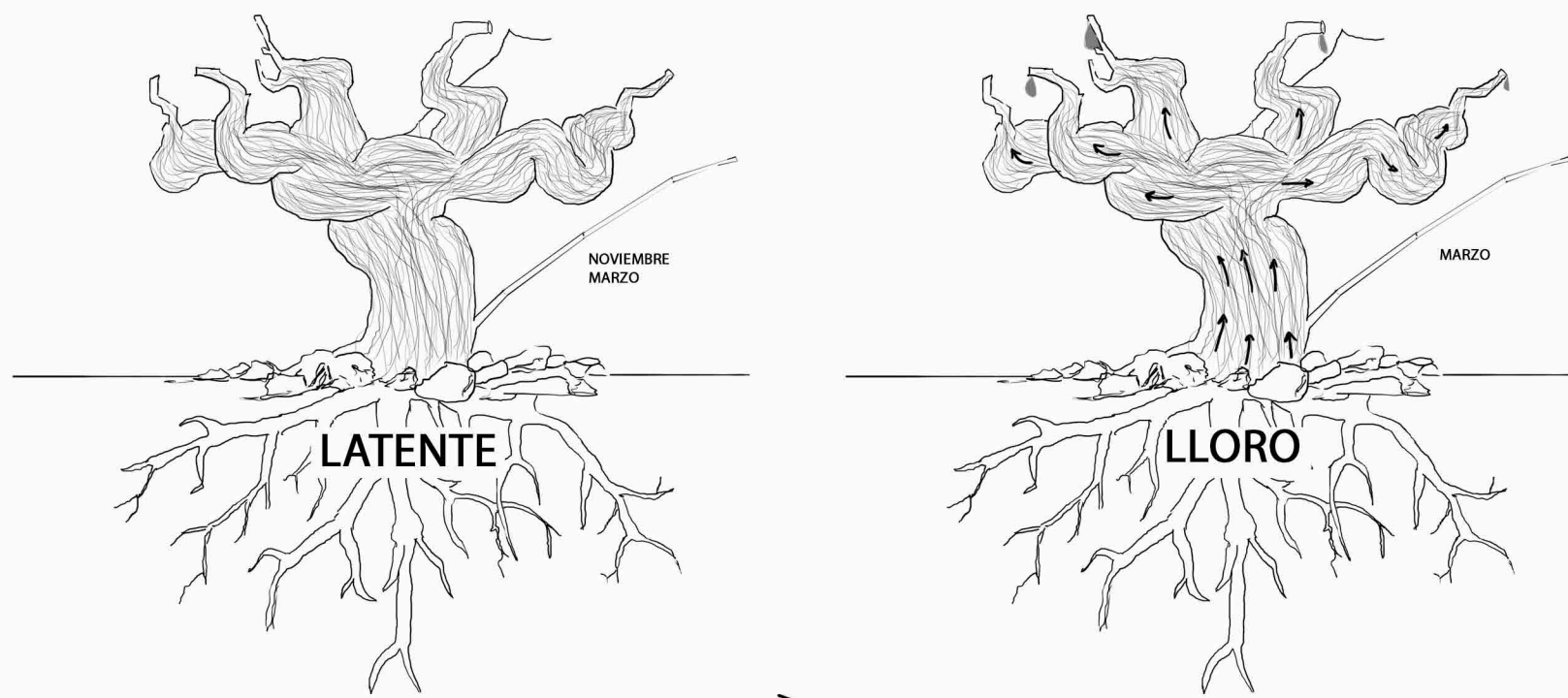


-VITICULTURA-

LA VID Y SU CULTIVO

EL CICLO DE LA VIDA DE LA VID ESTÁ COMPUESTO POR VARIAS ETAPAS:

- EL LLORO:** MARCA EL INICIO DE LA ACTIVIDAD DE LA PLANTA TRAS EL INVIERNO, TRATÁNDOSE DE LA BROTAÇÃO DE SABIA POR LAS HERIDAS PRODUCIDAS TRAS LA PODA EN ESTA ÉPOCA DEL AÑO.
- BROTAÇÃO:** DONDE LA SAVIA SE MUEVE HACIA LAS YEMAS Y ÉSTAS COMIENZAN A HINCHARSE Y FORMAR NUEVOS ÓRGANOS.
- FLORACIÓN:** DONDE SE FORMAN LAS INFLORESCENCIAS EN LAS YEMAS LATENTES DEL AÑO ANTERIOR.
- MADURACIÓN DE LAS UVAS:** QUE DEPENDE DE LA POLINIZACIÓN, FECUNDACIÓN Y FORMACIÓN DE SEMILLAS.
- CRECIMIENTO OTOÑAL:** QUE PUEDE SER REACTIVADO POR LAS LLUVIAS Y PRODUCE LA FORMACIÓN DE PÁMPANOS.
- CAÍDA DE LA HOJA:** QUE INDICA EL FINAL DEL CICLO VEGETATIVO Y LA ACUMULACIÓN DE RESERVAS PARA FUTURAS FLORACIONES.
- REPOSO INVERNAL:** LA VID NO PRESENTA ACTIVIDAD VEGETATIVA APARENTE. LA TEMPERATURA Y LA INSOLACIÓN TIENEN UNA GRAN INFLUENCIA EN EL CRECIMIENTO Y DESARROLLO DE LA VID.



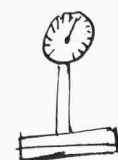
- E N O C U L T U R A -

PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO



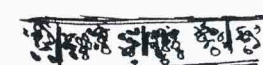
- VENDIMIA

LA COSECHA DE UVA SE REALIZA ENTRE SEPTIEMBRE Y OCTUBRE, ESTA PUEDE SER DE MANERA MANUAL, IMPLICANDO MAYOR MANO DE OBRA O MECÁNICA, REDUCIENDO ASÍ COSTOS DE CONTRATACIÓN, DISEÑANDO EL VIÑEDO MÁS AMPLIAMENTE PARA QUE QUEPA LA MAQUINARIA, LO QUE SE PODRÍA TRADUCIR COMO MENOR PRODUCCIÓN.



- PESADO

CUANDO LA UVA LLEGA DESDE LOS CAMPOS A LA BODEGA LO HACE A TRAVÉS DE CAMIONES O TRACTORES CON REMOLQUE, LOS CUALES SON PESADOS ANTES Y DESPUÉS DE VACIAR LA CARGA, DANDO COMO RESULTADO LA CANTIDAD DE UVA RECOGIDA. EL SISTEMA DE PESAJE PODRÍA ESTAR TAMBIÉN INCORPORADO DIRECTAMENTE EN LA TOLVA, O BIEN, SITUARSE ENTRE LA TOLVA Y LA ESTRUJADORA, PRENSA, ETC.



- CINTA DE SELECCIÓN

LAS UVAS PASAN POR UNA CINTA TRANSPORTADORA Y LAS UVAS EN MAL ESTADO, LAS QUE NO HAN CRECIDO O RAMAS SON RETIRADAS POR EL PERSONAL O SI LA BODEGA TIENE SUFICIENTE SOLVENCIA, POR UNA MÁQUINA PROVISTA DE SENSORES ÓPTICOS.



- DESPALILLADO Y ESTRUJADO

LA UVA PASA A UNA MÁQUINA QUE POSEE UN TORNILLO SIN FIN, EL CUAL SEPARA LA UVA DEL ESCOBAJO, QUEDANDO LAS BAYAS LIBRES DEL RACIMO. POSTERIORMENTE SE APLASTAN LOS GRANOS PARA LIBERAR EL MOSTO.



- MACERACIÓN

LAS UVAS SON TRASLADADAS HASTA UNA CUBA O TANQUE DE ACERO INOXIDABLE, EL CUAL NO ES LLENADO DEL TODO YA QUE CUANDO COMIENCEN LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN LA MASA AUMENTA DE VOLUMEN. LA PULPA ENTRA EN CONTACTO CON LAS PIELES Y LA MACERACIÓN DEL VINO HACE QUE ESTE EXTRAIGA AROMAS, COLOR Y TANINOS.



- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

LAS LEVADURAS DE LAS UVAS TRANSFORMAN EL AZÚCAR EN ALCOHOL Y EN ANHÍDRIDO CARBÓNICO A LO LARGO DE 1 A 2 SEMANAS. DURANTE LA FERMENTACIÓN LA TEMPERATURA HA DE SER CONTROLADA, YA QUE ES UNO DE LOS FACTORES MÁS DETERMINANTES DEL PROCESO.



- REMONTAJE

EL ANHÍDRIDO CARBÓNICO PRODUCIDO POR LA FERMENTACIÓN PRODUCE QUE LAS PIELES DE LAS UVAS SE ELEVEN Y FORMEN "EL SOMBRERO". ESTE DA COLOR Y TANINOS AL FUTURO VINO. SE BOMBEA LÍQUIDO DESDE LA PARTE INFERIOR DEL TANQUE A LA PARTE SUPERIOR, SOBRE EL "SOMBRERO" PARA CONSEGUIR UN COLOR HOMOGÉNEO.



- DESCUBADO

CUANDO LA FERMENTACIÓN LLEGA A SU FIN, HAY QUE SEPARAR EL VINO DE LA MATERIA SÓLIDA, PARA ELLO, SE VACÍA EL CONTENIDO A OTRO DEPÓSITO O BARRICA (VINO DE YEMA, DE MAYOR CALIDAD). LA MATERIA SÓLIDA RESTANTE SE PRENSA, DANDO LUGAR A VINOS MÁS INTENSOS (VINO DE PRENSA, DE MENOR CALIDAD).

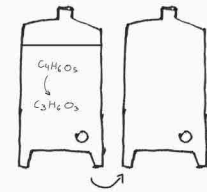
- E N O C U L T U R A -

PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO



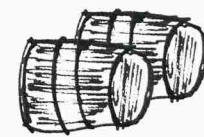
- P R E N S A D O

SE USAN PRENSAS NEUMÁTICAS O HIDRÁULICAS PARA OBTENER MÁS VINO DE LA UVA.



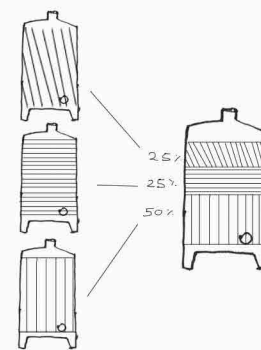
- F E R M E N T A C I Ó N M A L O L Á C T I C A / T R A S I E G O S

FERMENTACIÓN POSTERIOR A LA ALCOHÓLICA QUE LOGRA REDUCIR LA ACIDEZ DEL VINO Y HACERLO MÁS SUAVE EN SABOR, CONVIRTIÉNDOSE EL ÁCIDO MÁLICO EN ÁCIDO LÁCTICO. ENTRE LA MACERACIÓN Y LA FERMENTACIÓN PUEDEN PASAR ENTRE 1 A 4 SEMANAS.



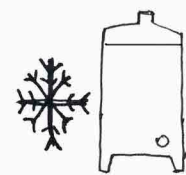
- C R I A N Z A

SE INTRODUCE EL VINO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS (AROMAS A FRUTOS SECOS, ESPECIAS, BALSÁMICOS, MIEL) O AMERICANO (AROMAS A CAFÉ, TABACO, CACAO, CANELA, COCO), Y PERMANECE EN REPOSO ENTRE 14 18 MESES, ESTABILIZÁNDOSE DE MANERA NATURAL Y APORTANDO ESTRUCTURA A LOS VINOS. LA BARRICA HARÁ QUE EL VINO ADQUIERA AROMAS Y COLORES. EL TIEMPO EN BARRICA VENDRÁN CONDICIONADOS POR EL FACTOR LEGISLATIVO (SEGÚN DENOMINACIONES DE ORIGEN) Y POR LAS CARACTERÍSTICAS DEL PROPIO VINO (BUSCANDO UN EQUILIBRIO ENTRE LA FRUTA Y LA MADERA). CADA 4-6 MESES EL VINO ES SACADO DE LA BARRICA, ÉSTA ES LIMPIADA Y EL VINO ES INTRODUCIDO DE NUEVO (TRASIEGO), HACIENDO QUE EL VINO SE ESTABILICE DE MANERA NATURAL.



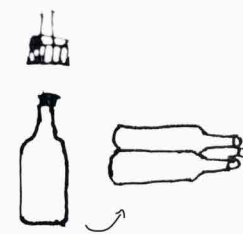
- E N S A M B L A J E

TRAS LA CRIANZA, DIFERENTES VINOS SON ENSAMBLADOS (MEZCLADOS) POR EL ENÓLOGO PARA OBTENER UN VINO LO MÁS SIMILAR POSIBLE AL VINO DE LAS DIFERENTES AÑADAS, CORRESPONDIENTE AL SABOR "CARACTERÍSTICO" DE LA MARCA O BODEGA. PARA ELLO EL ENÓLOGO REALIZA EL ENSAMBLAJE CON PEQUEÑOS VOLÚMENES, PARA DESPUÉS PODERLO LLEVAR ACABO A UN VOLUMEN MAYOR.



- E S T A B I L I Z A C I Ó N P O R F R Í O Y F I L T R A C I Ó N

ETAPAS QUE "ABRILLANTAN" EL PRODUCTO FINAL: LO LIMPIAN DE IMPUREZAS Y PEQUEÑAS PARTÍCULAS EN SUSPENSIÓN, CONSISTIENDO EN UN FILTRADO NO AGRESIVO, YA QUE ASÍ LAS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS DEL VINO NO SE VERÍAN AFECTADAS. TAMBIÉN SE ESTABILIZARÁ EL VINO PARA UNA MEJOR CONSERVACIÓN.



- E M B O T E L L A D O Y C R I A N Z A E N B O T E L L A

EL VINO ES POSTERIORMENTE EMBOTELLADO A TRAVÉS DE UNA CAMPANA DE LLENADO, QUE INTRODUCE EL VINO EN BOTELLAS DE VIDRIO, LAS CUALES SON ENCORCHADAS DE INMEDIATO HACIENDO VACÍO PARA PREVENIR LA PRESENCIA DE OXÍGENO Y CON ELLO, LA APARICIÓN DE MICROORGANISMOS AEROBIOS Y TAMBIÉN EVITAR UNA EVOLUCIÓN INCONTROLADA EN LA BOTELLA. LAS BOTELLAS SERÁN ALMACENADAS ENTRE 12-20 MESES.



- E T I Q U E T A D O

UNA VEZ TERMINE LA CRIANZA EN BOTELLA, LAS BOTELLAS SON ETIQUETADAS AUTOMÁTICAMENTE A TRAVÉS DE MÁQUINA, QUEDANDO LISTAS PARA SU DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

- E N O C U L T U R A -
LA BOTELLA, INTERIOR Y EXTERIOR



SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 5 DEL REGLAMENTO DEL CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. GRAN CANARIA, » LA ELABORACIÓN DE LOS VINOS PROTEGIDOS POR LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN GRAN CANARIA, SE REALIZARÁ CON UVAS DE LAS VARIEDADES SIGUIENTES, O CON SUS SINONIMIAS, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL REAL DECRETO 1.472/2000, DE 4 DE AGOSTO, POR EL QUE SE REGULA EL POTENCIAL DE PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA.»



“CREADA EN 2011 POR LA ASOCIACIÓN DE VITICULTORES Y BODEGUEROS DE CANARIAS (AVIBO), LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ISLAS CANARIAS ES UNA INICIATIVA INTEGRADORA CON LA MISIÓN DE CONSOLIDAR EL MERCADO REGIONAL PARA ASÍ AFRONTAR LA COMERCIALIZACIÓN INTERNACIONAL DE LOS VINOS CANARIOS.

DE ADSCRIPCIÓN VOLUNTARIA, ESTA DOP ISLAS CANARIAS AGRUPA DIFERENTES BODEGAS FAMILIARES DE TENERIFE, GRAN CANARIA, LA GOMERA, FUERTEVENTURA, LA PALMA, LANZAROTE Y EL HIERRO, BODEGAS QUE REPRESENTAN LA CULTURA VITIVINÍCOLA DEL ARCHIPIÉLAGO; CADA UNA DE ELLAS TESTIMONIO DE SIGLOS DE TRADICIÓN Y PRÁCTICAS DE CULTIVO ARTESANALES QUE DAN ORIGEN A VINOS ÚNICOS Y CARACTERÍSTICOS DE LOS DIFERENTES TERRUÑOS CANARIOS.”

PARA SER UN VINO CANARIO HA DE CONTAR CON EL SELLO DE LA D.O. GRAN CANARIA O MONTE LENTISCAL, INDICANDO A SU VEZ EL LUGAR DE PROCEDENCIA DEL VINO. ADEMÁS PODRÁ CONTAR CON EL SELLO DE CANARY WINE. LOS SELLOS NORMALMENTE, SON ENCONTRADOS EN EL REVERSO.

EL PORCENTAJE DE ALCOHOL, COMO NORMA GENERAL, LOS BLANCOS SUELEN TENER MENOR GRADUACIÓN QUE LOS TINTOS Y ESTOS, MAYOR GRADUACIÓN CUANTO MÁS CRIANZA POSEA.



VARIEDADES BLANCAS



MALVASÍA VOLCÁNICA



GUAL



ARMAJUELO



VIJARIEGO BLANCO



ALBILLO



MOSCATEL DE JANDRIÁ

VARIEDADES TINTAS



LISTÁN NEGRO



NEGRA MOLLE



TINTILLA



MALVASÍA ROSADA

· NOMBRE O MARCA, SUELE TRANSMITIR CARACTERÍSTICAS DEL VINO O LA BODEGA

· VARIEDAD DE LA UVA, PERMITE AL CONSUMIDOR CONOCER LAS CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA CON LA QUE ESTÁ ELABORADO EL VINO. DE ACUERDO CON LA D.O. DE GRAN CANARIA, HAN DE SER LAS ANTERIORES CITADAS, O SUS HOMÓNIMAS.

· EL AÑO DE COSECHA DE LA VID Y EL TIEMPO QUE SE MANTUVO EN BARRICA O BOTELLA.

· CAPACIDAD VOLUMÉTRICA DE LA BOTELLA.

- E N O C U L T U R A -
BODEGAS DE GRAN CANARIA

LOS VINOS DE GRAN CANARIA SON ÚNICOS:

LOS VINOS GRANCANARIOS SON RESULTANTES DE LOS CONDICIONANTES MEDIOAMBIENTALES DE LA LOCALIZACIÓN DEL VIÑEDO: CLIMA, SUELO Y ALTITUD.

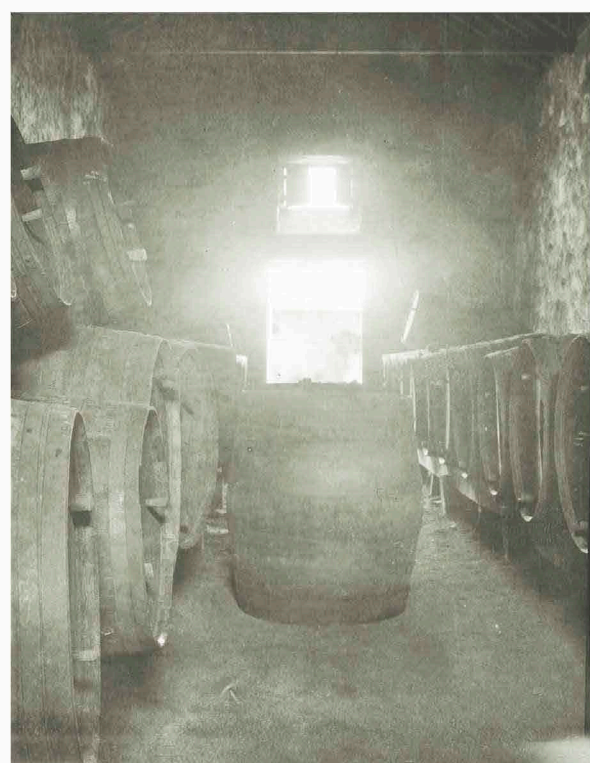
ES POR ELLO QUE SE PUEDE NOTAR LA DIFERENCIA EXISTENTE ENTRE LOS VINOS CON CARÁCTER VOLCÁNICO PROPIO, QUE HAN SIDO ELABORADOS CON UVAS PROCEDENTES DE VIÑEDOS SITUADOS EN ESCARPADAS LADERAS DE SUELOS DE PICÓN, BENEFICIADOS POR LOS VIENTOS ALISIOS; Y NOTAR EL CARÁCTER DIFERENCIADO DE LOS VINOS PROCEDENTES DE VIÑEDOS SITUADOS EN LA VERTIENTE SUROESTE, A SOTAVENTO, EN SUELOS DUROS, ÁRIDOS Y BASÁLTICOS.

LA DIVERSIDAD DE LOCALIZACIONES, COMBINADA CON LOS DIFERENTES SISTEMAS DE CULTIVO Y PRÁCTICAS AGRARIAS, TRADICIONALES E INNOVADORAS, DAN COMO RESULTADO UNA PLURALIDAD DE PAISAJES DE VIÑEDOS POR DESCUBRIR.

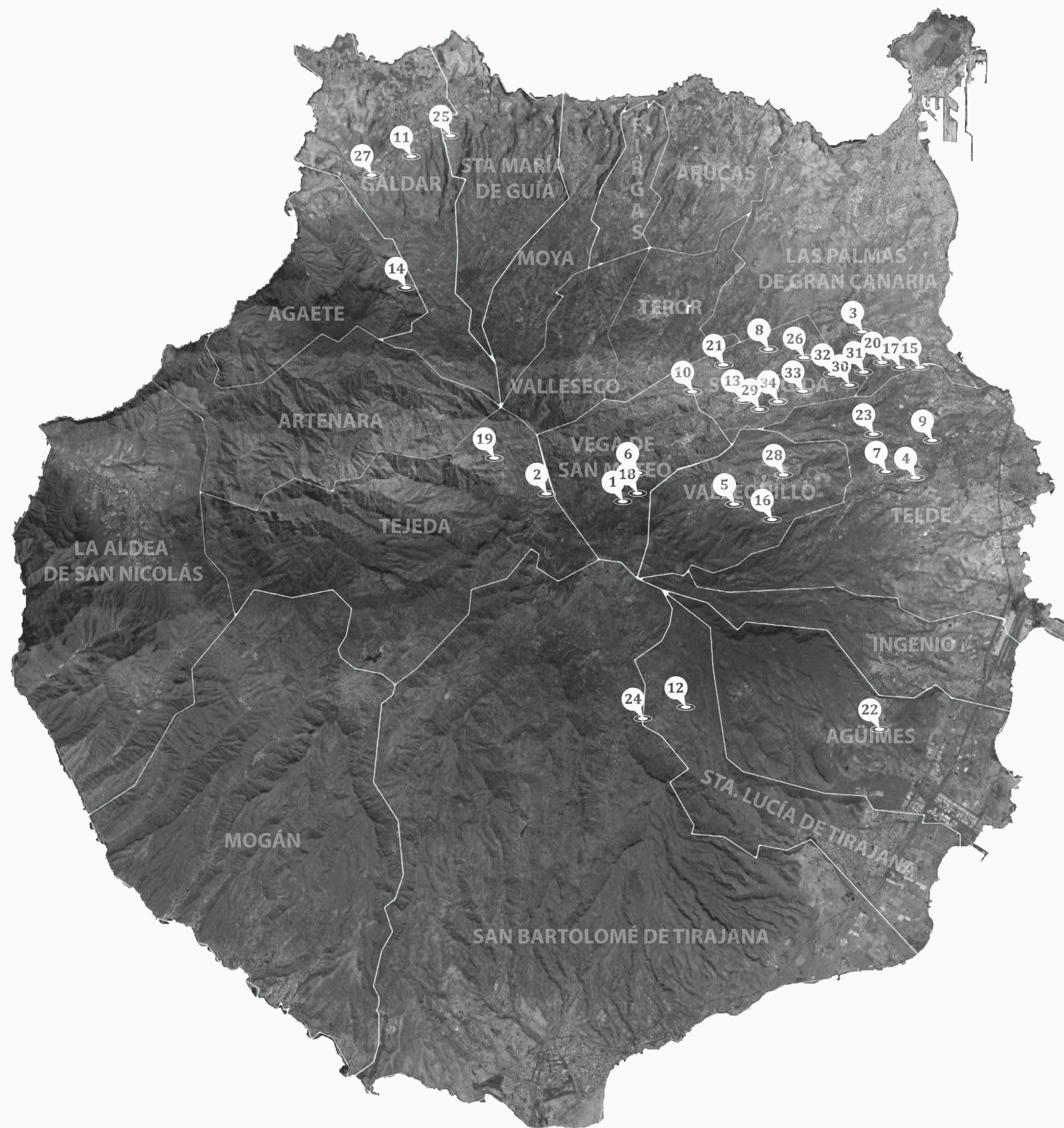
DEBIDO A LOS MICROCLIMAS ISLEÑOS Y A LOS DISPARES PUNTOS DE MADURACIÓN DE LAS DISTINTAS VARIETADES DE UVA, LAS VENDIMIAS, QUE SON PREDOMINANTEMENTE MANUALES, SE PROLONGAN HASTA MÁS DE CUATRO MESES.

ADEMÁS, LAS VARIETADES DE UVA DE GRAN CANARIA PROCEDEN DE VIÑAS DE PIE FRANCO, LO QUE LAS HACE ÚNICAS EN EL MUNDO, YA QUE CANARIAS ES UNA DE LAS CUATRO REGIONES DEL MUNDO QUE NO VIO AFECTADOS SUS VIÑEDOS POR LA PLAGA DE LA FILOXERA. ELLO HACE QUE EXISTAN CEPAS VIEJAS, QUE HAN VISTO EL PASO DEL TIEMPO Y QUE HABLAN DEL LUGAR DE DONDE PROCEDEN.

LOS VINOS DE GRAN CANARIA TIENEN UNA MARCADA SENSACIÓN SALINA EN BOCA Y DESTACAN POR SUS AROMAS A FLORES, FRUTAS, CÍTRICOS Y ESPECIAS. EN DEFINITIVA, ESTOS VINOS HABLAN DE LA SINGULARIDAD, IDENTIDAD Y TRADICIÓN DE GRAN CANARIA Y CONTIENEN Matices Y NOTAS ÚNICAS QUE TRANSPORTAN AL DEGUSTADOR A LA ISLA.



BODEGA DE LA FINCA PÉREZ-GALDÓS EN EL BARRANQUILLO DE DIOS (1920-30) - FEDAC



- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| 1 B. BELIANDRA | 24 B. TUNTE |
| 2 B. BENTAYGA | 25 B. VEGA DE GÁLDAR |
| 3 B. CAPÓN | 26 B. VENTURA |
| 4 B. EL ANCLA | 27 B. VIEJO ANTÓN |
| 5 B. EL TRONCÓN | 28 B. VIÑA CANTERA |
| 6 B. FRONTÓN DE ORO | 29 B. EL CASTAÑO |
| 7 B. HINOJO | 30 B. MONTEALTO |
| 8 B. HOYA CHIQUITA | 31 B. HOYOS DE BANDAMA |
| 9 B. LA HIGUERA MAYOR | 32 B. HOYA DEL ALCALDE |
| 10 B. LA MONTAÑA | 33 B. VOLCÁN |
| 11 B. LA SAVIA ECOLÓGICA | 34 CASA DEL VINO |
| 12 B. LAS TIRAJANAS | |
| 13 B. LAVA | |
| 14 B. LOS BERRAZALES | |
| 15 B. LOS HOYOS | |
| 16 B. MOGARÉN | |
| 17 B. MONDALÓN | |
| 18 B. MONTALA DEL PINAR | |
| 19 B. PEÑA RAJADA | |
| 20 B. PLAZA PERDIDA | |
| 21 B. RINCÓN DEL GUINIGUADA | |
| 22 B. SEÑORÍO DE AGÜIMES | |
| 23 B. SEÑORÍO DE CABRERA | |

- E N O C U L T U R A -
RUTA DEL VINO, ORIGEN



RÉSEAU EUROPÉEN DES VILLES DU VIN
(RED EUROPEA DE CIUDADES DEL VINO)

"SE CREÓ EL AÑO 2000 CON EL OBJETIVO DE DEFENDER CON UNA SOLA VOZ LOS INTERESES DE LAS ADMINISTRACIONES LOCALES EUROPEAS LIGADAS ECONÓMICAMENTE AL VINO Y DE SER UNA PLATAFORMA COMÚN PARA PROCESOS DE TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTOS, CONTACTOS Y PARTENARIADO CONJUNTO.

RECEVIN CUENTA CON EL APOYO DE LAS ASOCIACIONES NACIONALES DE LAS CIUDADES DEL VINO DE LA MAYORÍA DE LOS 9 PAÍSES MIEMBROS DE LA RED, LO QUE SE TRADUCE EN UNA FUERZA DE CASI 800 CIUDADES POR TODA EUROPA."



VADEMÉCUM DEL ENOTURISMO EUROPEO
Y
LA CARTA EUROPEA DEL ENOTURISMO



EL OBJETIVO PRINCIPAL ES PROMOVER EL DESARROLLO ECONÓMICO Y LA DIVERSIFICACIÓN DE LAS COMUNIDADES, ASÍ COMO INCREMENTAR LA COMPETITIVIDAD DE LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA. SE BUSCA FOMENTAR EL INTERCAMBIO CULTURAL, CIENTÍFICO, TECNOLÓGICO Y ECONÓMICO ENTRE LOS MUNICIPIOS ASOCIADOS.

PARA ELLO, SE ESTIMULAN LAS RELACIONES Y LOS INTERCAMBIOS ENTRE LAS CIUDADES MIEMBROS Y OTRAS INSTITUCIONES Y EMPRESAS RELACIONADAS CON LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL VINO. COLABORANDO EN LA DEFINICIÓN DE UNA NUEVA ESTRATEGIA, ESPECIALMENTE EN FORMACIÓN PROFESIONAL, MERCADO LABORAL, INDUSTRIA, URBANISMO, CULTURA Y MEDIOAMBIENTE.

ELLO ES LLEVADO A CABO MEDIANTE ENCUENTROS Y ACTIVIDADES PARA INTERCAMBIAR CONOCIMIENTOS Y EXPERIENCIAS SOBRE PROYECTOS DE DESARROLLO ECONÓMICO.



"CLUB DE PRODUCTO TURÍSTICO [...] QUE SE BASA EN LA INTEGRACIÓN DE LOS RECURSOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS DE INTERÉS DE UNA ZONA VITIVINÍCOLA, PLANTEADOS DESDE LA AUTENTICIDAD Y LA VOCACIÓN VIVENCIAL. ES UN PRODUCTO QUE SE ASIENTA SOBRE UNA ESTRATEGIA DE DESARROLLO SOCIOECONÓMICO INTEGRAL DEL TERRITORIO, DE COOPERACIÓN PÚBLICO-PRIVADA Y DE VALORIZACIÓN DE LA IDENTIDAD Y CULTURA VITIVINÍCOLA DEL DESTINO."



SOCIOS FUNDADORES



SOCIOS PROTECTORES



CONSEJERÍA DE SECTOR PRIMARIO Y SOBERANÍA ALIMENTARIA



PROYECTO DE COOPERACIÓN FINANCIADO POR:



Unión Europea

Fondo Europeo de Desarrollo Regional



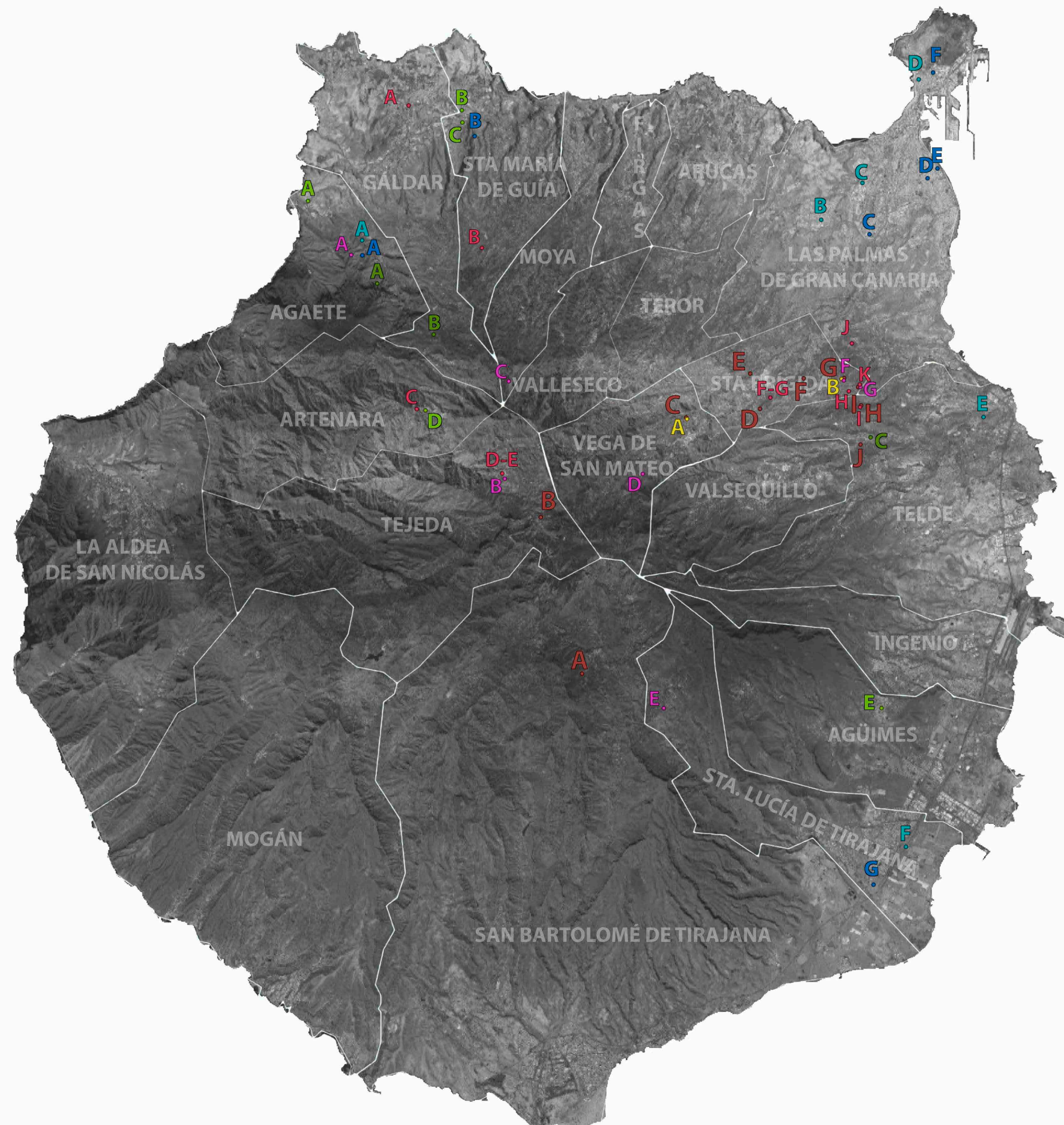
ROTA DEL VINO de Gran Canaria

ASOCIACIÓN RUTA DEL VINO GRAN CANARIA:

"EN LA ISLA DE GRAN CANARIA SE CONSTITUYE, COMO UNA ACCIÓN TERRITORIAL Y DE CARÁCTER MULTISECTORIAL, LA ASOCIACIÓN RUTA DEL VINO DE GRAN CANARIA (RVGC) PARA LA PROMOCIÓN Y DESARROLLO DEL TURISMO Y DE LA CULTURA DEL VINO Y SU PAISAJE VITIVINÍCOLA EN EL ÁMBITO TERRITORIAL DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN VINOS DE GRAN CANARIA.

ESTA ASOCIACIÓN ACTUARÁ COMO ENTE GESTOR DEL PRODUCTO RUTA DEL VINO DE GRAN CANARIA Y COORDINA ACCIONES CONJUNTAS ENTRE LOS DISTINTOS AGENTES IMPLICADOS EN LA IMPLANTACIÓN Y DESARROLLO DEL TURISMO A TRAVÉS DE LA CULTURA DEL VINO Y SU PAISAJE DONDE INTERVIENEN CORPORACIONES LOCALES, LAS ASOCIACIONES EMPRESARIALES Y EL SECTOR PRIVADO DEL CUAL DESTACAMOS LAS BODEGAS, RESTAURANTES, ALOJAMIENTOS, COMERCIOS, ENOTECAS, GUÍAS ESPECIALIZADOS E INTERMEDIADORES TURÍSTICOS ENTRE OTROS AGENTES DE LOS ÁMBITOS TURÍSTICO, CULTURAL Y CON INFLUENCIA EN DESARROLLO SOCIOECONÓMICO DEL TERRITORIO, EL PAISAJE Y EL SECTOR PRIMARIO."

LA ASOCIACIÓN SIN ÁNIMO DE LUCRO TIENE COMO OBJETIVO GENERAL CONTRIBUIR AL DESARROLLO ECONÓMICO, SOCIAL Y CULTURAL DE LA ISLA A TRAVÉS DEL ENOTURISMO. SUS OBJETIVOS ESPECÍFICOS INCLUYEN LA ORIENTACIÓN, GESTIÓN, PROMOCIÓN Y APOYO A LA COMERCIALIZACIÓN DE LA RUTA DEL VINO DE GRAN CANARIA, SENSIBILIZAR A LOS ESTABLECIMIENTOS ADHERIDOS PARA INGRESAR



BODEGAS

- A - B. LAS TIRAJANAS
- B - B. BENTAYGA
- C - B. LA MONTAÑA
- D - FINCA ESCUDERO
- E - B. Y VIÑEDOS RINCÓN DEL GUINIGUADA
- F - B. SAN JUAN. MUSEO DEL VINO, FINCA EL MONACAL
- G - B. LOS LIRIOS
- H - B. HOYOS DE BANDAMA
- I - B. MONDALÓN
- J - B. SEÑORÍO DE CABRERA

AGROINDUSTRIA

- A - CAFÉ PLATINIUM VALLE DE AGAETE
- B - QUESERÍA LA CALDERA
- C - LA MOLINA FINCA

BOCHINCHES

- A - BOCHINCHE LA MONTAÑA
- B - BOCHINCHE LOS LIRIOS

RESTAURANTES

- A - LA TRASTIENDA DE CHAGO
- B - GRILL MIRADOR CUEVAS BASCAMAO
- C - ARTE-GAIA RESTAURANTE
- D - CUEVA DE LA TEA
- E - TEXEDA BREWERY & RESTAURANT
- F - RESTAURANTE CASA DEL VINO DE GRAN CANARIA
- G - PICOTEO CAFÉ EL DESPACHO
- H - RESTAURANTE BODEGÓN DE BANDAMA
- I - TASCÁ LA CALDERA
- J - ENOTECA EL ZARCILLO
- K - RESTAURANTE DEL HOTEL RURAL EL MONDALÓN

TIENDAS ESPECIALIZADAS

- A - LA RAMA ARTE Y GASTRONOMÍA DE GRAN CANARIA
- B - LA BODEGA DE GUÍA
- C - EL CAMBUYÓN
- D - ARTE-GAIA GASTRO CUEVA
- E - ARAGÜEME

ALOJAMIENTOS

- A - HOTEL RURAL LAS LONGUERAS
- B - CASA RURAL MARÍA LUISA (MONTAÑÓN NEGRO)
- C - FONDA DE LA TEA
- D - HOTEL RURAL LAS CALAS
- E - CASA RURAL EL OLIVAR
- F - CASA LOS LIRIOS
- G - HOTEL RURAL MONDALÓN

GUÍAS TURÍSTICOS

- A - MARÍA BELÉN HERNÁNDEZ GONZÁLEZ
- B - FRANCISCO LUIS GUERRA DE LA TORRE
- C - MARÍA BEGOÑA MÚJICA ALONSO
- D - MALGORZATA PRZYBYZS (GOSIA) / SLOW TRAVEL
- E - ANA MARÍA RODRÍGUEZ CABRERA
- F - ROLAND MARCEL VRANCX
- G - MARÍA F. LEZCANO MENDOZA

INTERMEDIARIOS TURÍSTICOS

- A - GRAN CANARIA SIGHTSEEING
- B - HANDMADE TOURS
- C - GRAN CANARIA EXPERIENCE
- D - ETNOEXPERIENCE CANARIAS
- E - JÖRG KROKER
- F - PERSONAL TOUR

CANARIAS, UN PARAÍSO DE ENOTURISMO EN LA FERIA FINE WINE 2023

“CANARIAS SE MUESTRA COMO UNA OPCIÓN A LA HORA DE ELEGIR DÓNDE VIAJAR PARA DESCUBRIR Y EXPLORAR PAISAJES VITIVINÍCOLAS ÚNICOS ANTE UNOS 40 TUOPERADORES Y AGENCIAS ESPECIALIZADAS EN ENOTURISMO PROVENIENTES DE 20 PAÍSES”

07-3-2023

VINITEUR.COM

LOS VINOS DE GRAN CANARIA VIAJAN A MADRID FUSIÓN

15-01-2020

VINOSDEGRANCANARIA.ES

EL VINO SEÑORÍO DE AGÜIMES LOGRA DOS NUEVAS MEDALLAS EN UN CONCURSO INTERNACIONAL, UN ARRIBE DE ORO EN LA III EDICIÓN EN FEMENINO Y ARRIBE DE PLATA EN LOS PREMIOS VINDUERO-VINDOURO 2019

21-11-2019

VINOSDEGRANCANARIA.ES

ISLAS CANARIAS ELEGIDA COMO UNO DE LOS 10 MEJORES DESTINOS PARA LOS AMANTES DEL VINO

“LA REVISTA INTERNACIONAL ESPECIALIZADA EN VINOS WINE ENTHUSIAST [...]”

13-01-2017

VINOSDEGRANCANARIA.ES

ACEVIN CELEBRA SU XXX ASAMBLEA GENERAL EN GRAN CANARIA

15-03-2023

ACEVIN.ES

“EL ENOTURISMO ATRAJO MÁS DE TRES MILLONES DE VISITAS EN EL AÑO 2019, GENERANDO 85,5 MILLONES DE EUROS. EN EL AÑO 2020, CON LA LLEGADA DE LA PANDEMIA, LAS VISITAS BAJARON A 814.323, PERO SE HAN MANTENIDO MUCHO MEJOR QUE OTROS SECTORES.”

14-02-2022

VINOSDEGRANCANARIA.ES

EL CONSIDERADO MEJOR SOMELIER DEL MUNDO, ANDREAS LARSSON, HA VALORADO EL VINO DULCE SEÑORÍO DE AGÜIMES COMO VINO EXCEPCIONAL Y UN “BONITO DESCUBRIMIENTO”

20-01-2023

VINOSDEGRANCANARIA.ES

UNA BODEGA DE TELDE COLOCA TRES VINOS ENTRE LOS MEJORES DE ESPAÑA

“EN SEÑORÍO DE CABRERA LUCHAMOS POR LA CALIDAD, NO POR LA CANTIDAD”, EXPLICA EL BODEGUERO.

05-11-2022

LAPROVINCIA.ES

DOS VINOS DE GRAN CANARIA OBTIENEN MEDALLA EN EL MONDIAL DE VINS EXTREMES

11-08-2022

VINOSDEGRANCANARIA.ES

UNAS JORNADAS SOBRE ENOLOGÍA Y VITICULTURA EN LA RIOJA DESTACAN EL PROYECTO DE LA RUTA DEL VINO DE GRAN CANARIA.

“LA DE LA RUTA DEL VINO DE GRAN CANARIA EXPERIENCIA INNOVADORA Y CASO DE ÉXITO.”

17-05-2023

RUTADELVINODEGRANCANARIA.NET

LOS VINOS FRONTÓN DE ORO REGRESAN AL METROPOLITAN PAVILION DE NUEVA YORK PARA SEGUIR DÁNDOSE A CONOCER ANTE PROFESIONALES DE TODOS LOS EE.UU Y CRECER EN SU PROCESO DE INTERNACIONALIZACIÓN

@GRANCANGOURMET

GRAN CANARIA GOURMET

TWITTER.COM

30-03-2023

EL INTERNATIONAL WINE & SPIRITS AWARDS OTORGA CINCO MEDALLAS A VINOS DE GRAN CANARIA

20-07-2022

VINOSDEGRANCANARIA.ES

LA RUTA DEL VINO DE GRAN CANARIA SE VISIBILIZA COMO PRODUCTO ENOTURÍSTICO DIFERENCIADO Y COMPETITIVO

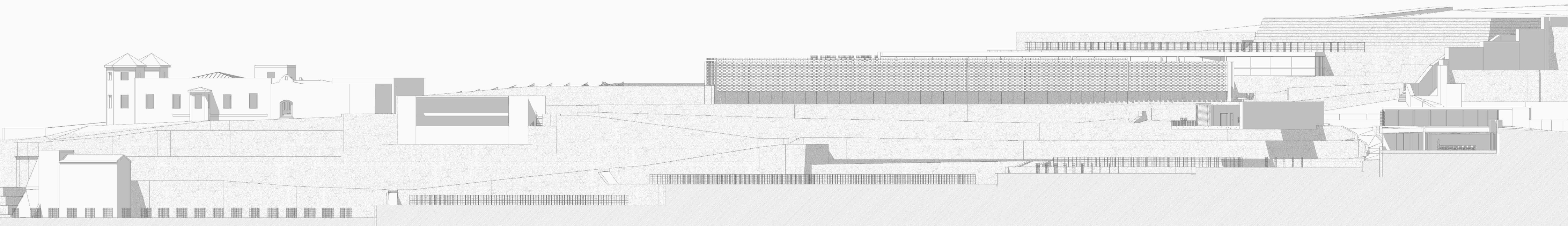
“A PESAR DE SER UNA DE LAS BENJAMINAS, HABLAMOS DE UNA RUTA CON MUCHAS POSIBILIDADES”, CONCLUYÓ CARMONA.[...]”

MANUEL JESÚS CARMONA RODRÍGUEZ, SEGUNDO TENIENTE DE ALCALDE DEL AYUNTAMIENTO DE MONTILLA, MUNICIPIO CORDOBÉS QUE OSTENTA LA VICEPRESIDENCIA DE ACEVIN.

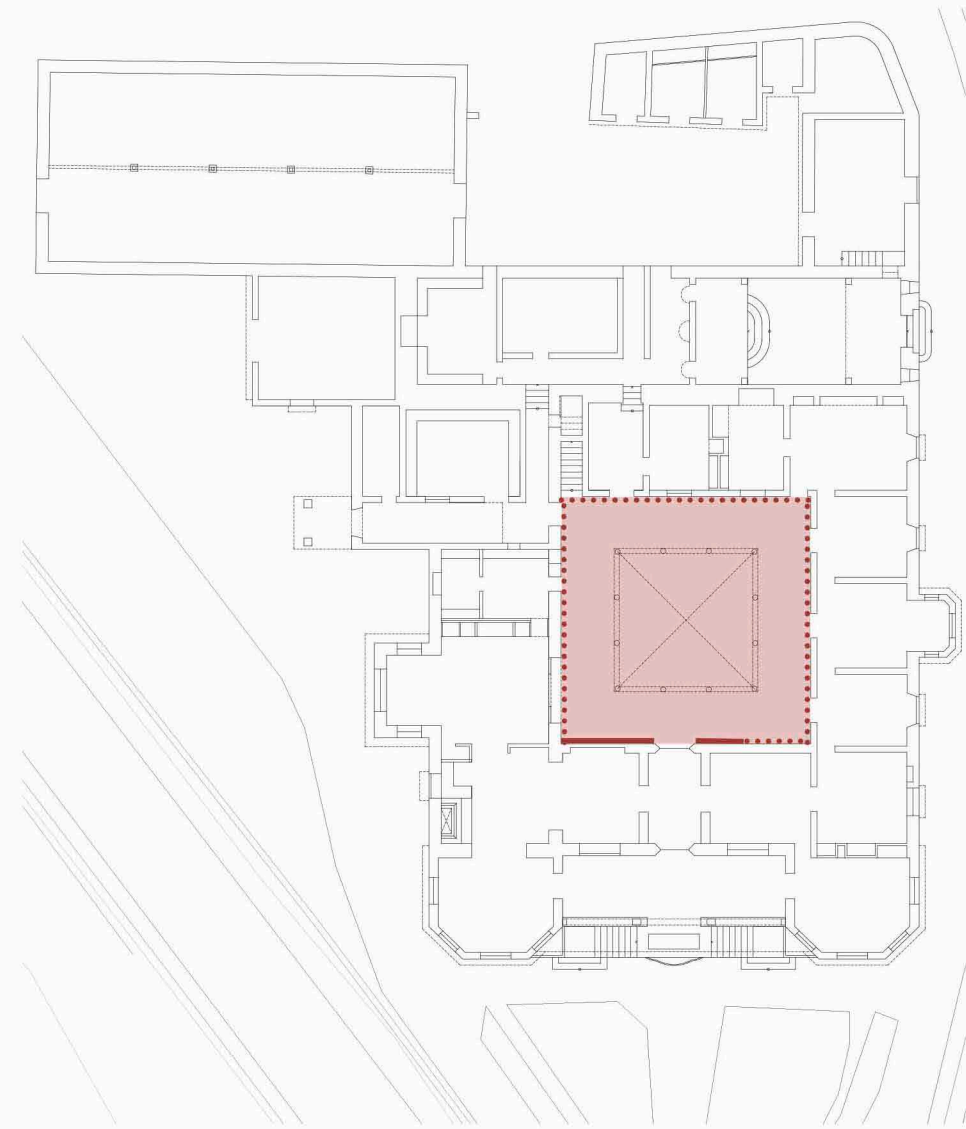
13-01-2017

VINOSDEGRANCANARIA.ES

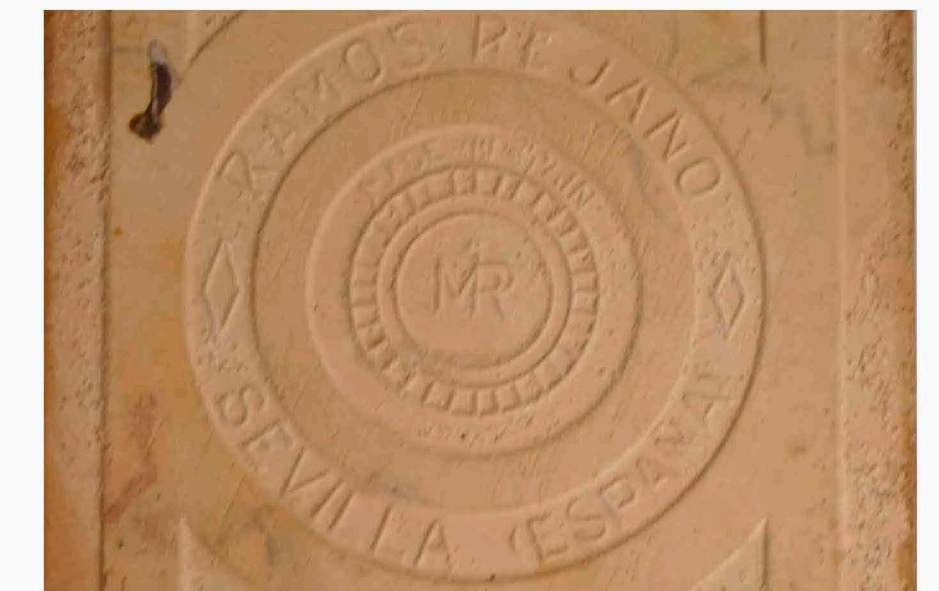
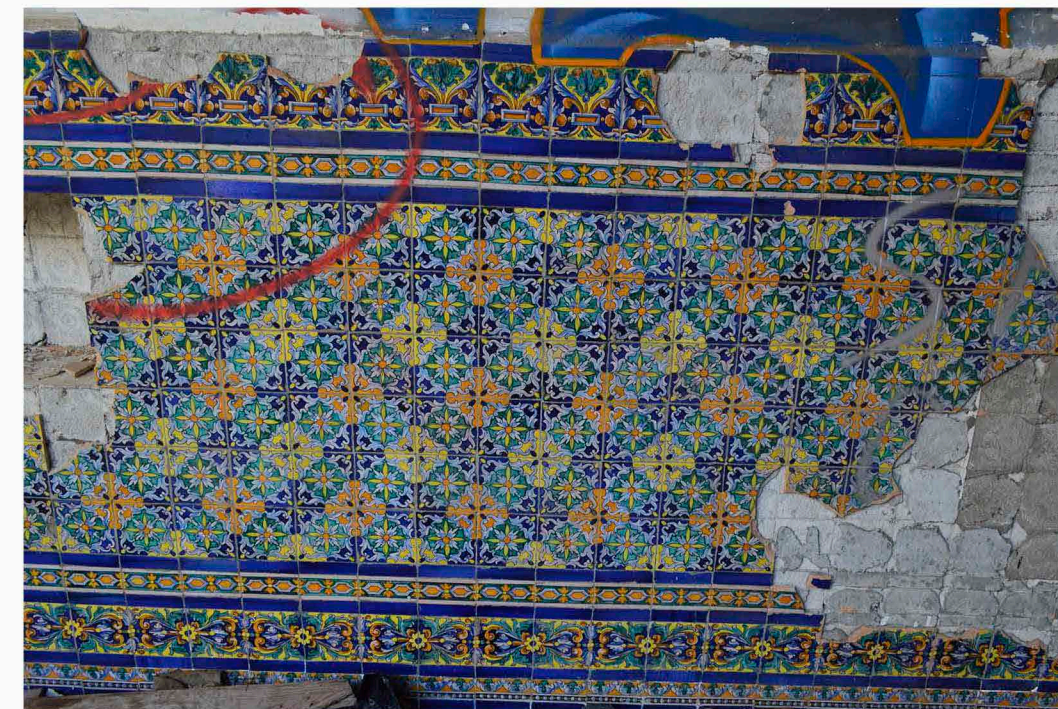
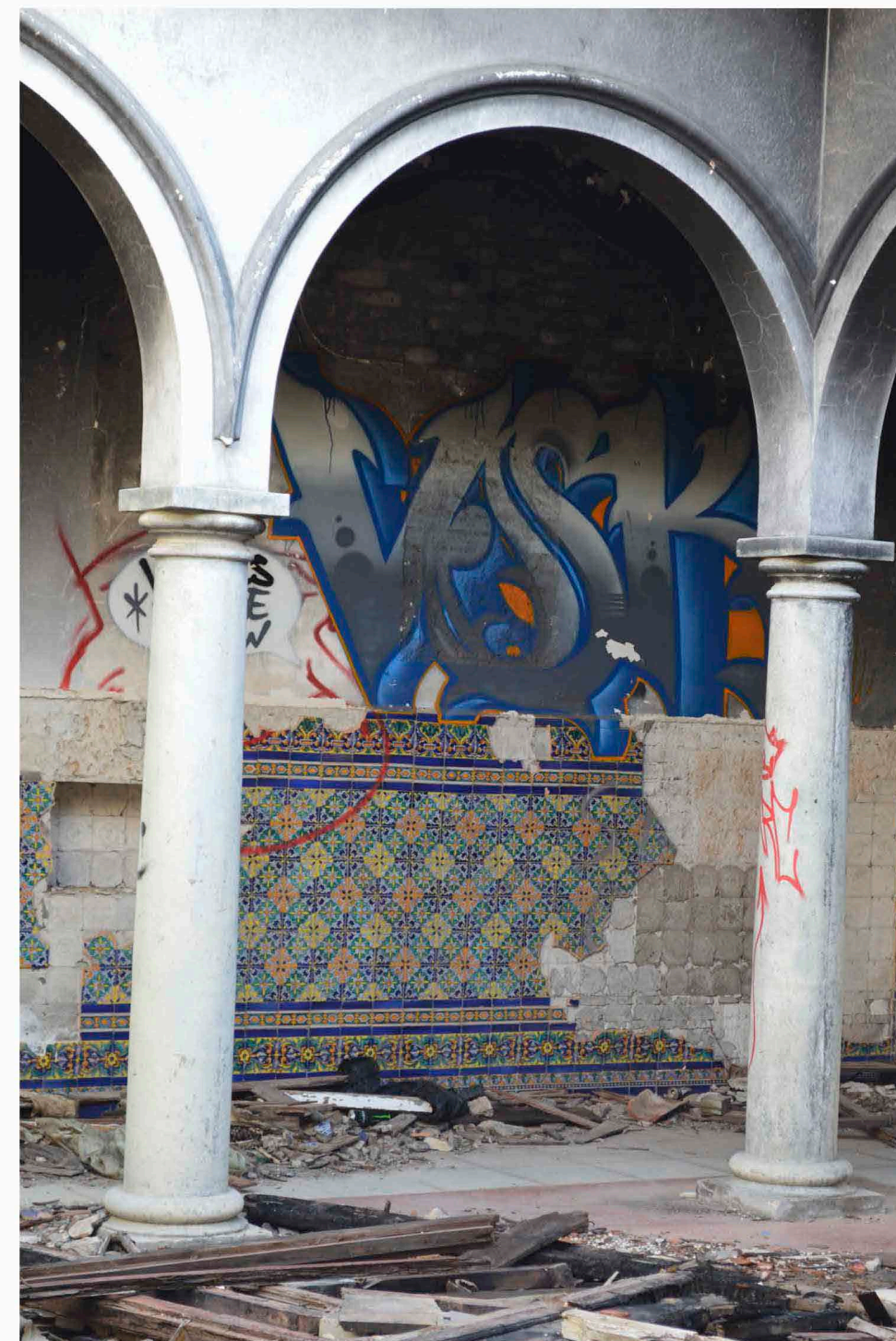
-D E S A R R O L L O P R O Y E C T U A L-



- P R O P U E S T A -
DISEÑO GRÁFICO DE LA BOTELLA



— TRAMO DE CERÁMICA
..... TRAMO DE CERÁMICA CAÍDA



A PESAR DEL GRAN DETERIORO Y EL VANDALISMO, EN EL PATIO DE LA VILLA, EN PAREDES GRISES TOTALMENTE VANDALIZADAS POR GRAFFITIS, HAY UN ELEMENTO CERÁMICO QUE LLAMA PODEROSAMENTE LA ATENCIÓN, AÚN AGUANTAN "AGARRADOS" UNOS AZULEJOS QUE DEJAN COMO HUELLA AL CAER UN SELLO IMPRESO EN LA PELLADA DE MORTERO.

EN LA "HUELLA" PODEMOS DISTINGUIR: RAMOS REJANO - SEVILLA ESPAÑA. (IMAGEN SUPERIOR)

IMAGEN DEL DORSO DE UNA CERÁMICA RAMOS REJANO, EN VENTA COMO ARTÍCULO COLECCIONISTA. (IMAGEN INFERIOR)

[ETSY.COM/ES/LISTING/694611743/AZULEJOS-RAMOS-REJANO-1851-1922](https://www.etsy.com/es/listing/694611743/azulejos-ramos-rejano-1851-1922)



"ESTA FÁBRICA DE CERÁMICA RADICADA EN EL POPULAR BARRIO SEVILLANO DE TRIANA FUE UNA DE LAS MÁS PRESTIGIOSAS DEL SIGLO XX. FUNDADA POR MANUEL RAMOS REJANO EN 1895, DESARROLLARÍA SU ACTIVIDAD HASTA 1965."

[RETABLOCERAMICO.ORG/TALLERES/RAMOS-REJANO-FABRICA/](https://retabloceramico.org/talleres/ramos-rejano-fabrica/)

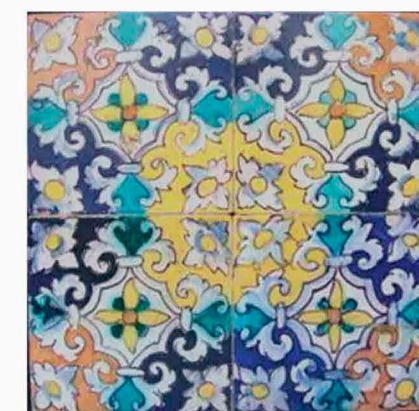


IMAGEN DE UNA CERÁMICA RAMOS REJANO SIMILAR A LA DEL PATIO, EN VENTA COMO ARTÍCULO COLECCIONISTA

[TODOCOLECCION.NET/ANTIGUEDADES/AZULEJOS-RAMOS-REJANO-X56861402](https://www.todocoleccion.net/antiguedades/azulejos-ramos-rejano-x56861402)

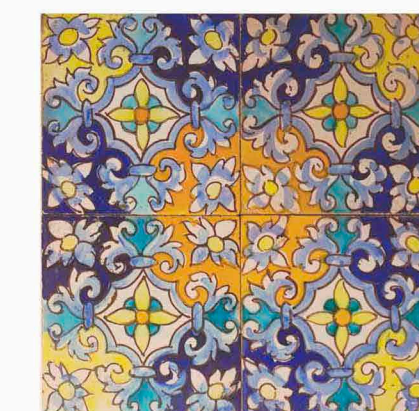


IMAGEN DE UNA CERÁMICA RAMOS REJANO SIMILAR A LA DEL PATIO, EN VENTA COMO ARTÍCULO COLECCIONISTA

[ETSY.COM/ES/LISTING/694611743/AZULEJOS-RAMOS-REJANO-1851-1922](https://www.etsy.com/es/listing/694611743/azulejos-ramos-rejano-1851-1922)

- P R O P U E S T A -
DISEÑO GRÁFICO DE LA BOTELLA

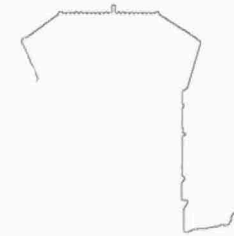


ESTA CERÁMICA HA SIDO ESCOGIDA NO SÓLO POR SU ESTÉTICA SINO POR SU SIGNIFICADO EN LA FINCA PARA SER LA IMAGEN DE LA MARCA.

LA VILLA ES EL SÍMBOLO INCONFUNDIBLE DE LA FINCA DE SAN RAFAEL, DESTACANDO SOBRE LOS BANCALES, SEÑORIAL Y DOMINANDO TODA SU EXTENSIÓN. ESTA CERÁMICA ESTÁ UBICADA EN SU PATIO, NÚCLEO CENTRAL DE LA CASA, CORAZÓN DE LA VILLA Y POR EXTENSIÓN, DE LA FINCA.

A SU VEZ ES SÍMBOLO INEQUÍVOCO DEL PASO DEL TIEMPO Y DE LA RESISTENCIA A ESTE.

LA IMAGEN DE LA CERÁMICA ES TRATADA DE DISTINTAS FORMAS PARA DIFERENCIAR A LOS VINOS ENTRE SÍ: PASANDO DEL TINTO, CON UN TRATAMIENTO DE COLOR BASADO EN UNA ESCALA DE GRISES, CON PREDOMINANCIAS DE LOS COLORES MÁS OSCUROS; DIFERENCIÁNDOSE DEL VINO BLANCO, DONDE PREDOMINAN LOS TONOS MÁS CLAROS, MAYORMENTE GRISES Y BLANCOS; FINALMENTE, EL BLANCO AFRUTADO POSEE LA IMAGEN DE LA CERÁMICA CON LOS COLORES REALES, CON PREDOMINANCIAS DE AZULES, COMBINANDO CON EL VIDRIO AZUL DE LA BOTELLA.



PARA EL ENCAPSULADO DE LAS BOTELLAS, EL DISEÑO ELEGIDO ES UNA FILIGRANA DE LA SILUETA DE UNA DE LAS TORRES DE LA VILLA, ELEMENTO ICÓNICO TANTO DE LA PROPIA VILLA COMO DE LA FINCA.



LIMPIO Y BRILLANTE. DE COLOR ROJO RUBÍ CON RIBETES VIOLÁCEOS Y CAPA MEDIA. EN NARIZ ES MUY COMPLEJO, CON AROMAS DE FRUTOS ROJOS, FLOR CORTADA Y HIERBAS AROMÁTICAS. EN BOCA ES FRESCO, CON FRUTA BIEN MARCADA, TANINO MADURO Y MUY SUAVE. ACIDEZ MARCADA Y PERSISTENTE EN BOCA.



SU COLOR ES AMARILLO CON TONOS PLATEADOS. EN NARIZ ATRACTIVOS AROMAS A FLORES BLANCAS, DE INTENSIDAD AROMÁTICA MEDIA ALTA. EN BOCA FRESCO Y FÁCIL DE BEBER, CON UN TOQUE GOLOSO QUE ENVUELVE LA ACIDEZ DEJANDO UNA SENSACIÓN AGRADABLE.



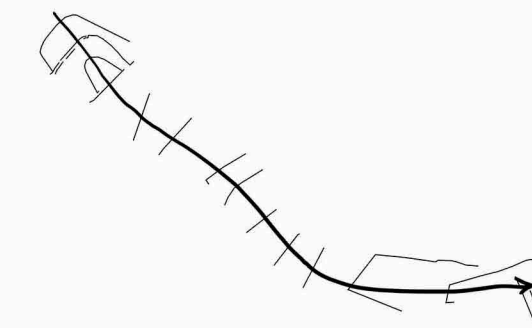
ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE. TONOS VERDOSOS. AUSENTE DE TONOS OXIDADOS. AROMAS FLORALES Y FRUTALES MARCADOS POR LA VARIEDAD. SABOR FRESCO, BIEN ESTRUCTURADO, ELEGANTE Y COMPLEJO. ARMONIOSO EN TODAS SUS FASES. CON PERSONALIDAD PROPIA.

- P R O P U E S T A -
LECTURA DEL TERRITORIO

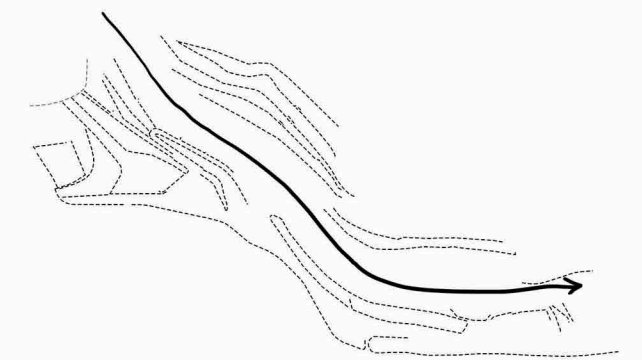


LA FINCA ESTÁ UBICADA EN UN BARRANCO, DONDE SE ENCUENTRAN BANCALES DISPUESTOS EN FUNCIÓN DE SU PENDIENTE Y A LO LARGO DE SUS LATERALES. COMO RESULTADO, SE CREA UN SISTEMA CONTINUO DE BANCALES QUE ABARCA TODA LA EXTENSIÓN DE LA FINCA.

THE STATE IS LOCATED IN A RAVINE, WHERE THERE ARE TERRACES ARRANGED ACCORDING TO ITS SLOPE AND ALONG ITS SIDES. AS A RESULT, A CONTINUOUS SYSTEM OF TERRACES IS CREATED THAT COVERS THE ENTIRE EXTENSION OF THE LAND.



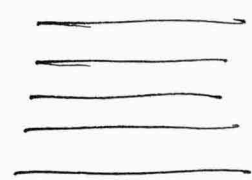
BANCALES EN SENTIDO DEL BARRANCO



BANCALES EN LATERALES DEL BARRANCO

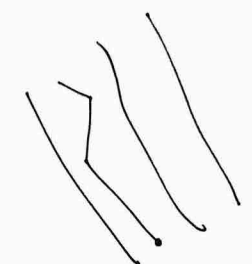
MUROS DE PIEDRA CONFIGURAN EL PAISAJE, UN INTENTO DEL HOMBRE POR ORDENAR EL BARRANCO EN UNA SUERTE DE CASCADA DE CULTIVOS ESCALONADOS. EN UN SABIO APROVECHAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA SACAR EL MÁXIMO BENEFICIO POSIBLE, CONVIRTIENDO LADERAS EN LLANAS PORCIONES CULTIVABLES CON TAN SÓLO EL APILAMIENTO DE PIEDRAS Y EL RELLENO DE TIERRA.

STONE WALLS MAKE UP THE LANDSCAPE, AN ATTEMPT BY MAN TO ORDER THE RAVINE IN A SORT OF CASCADE OF STAGGERED CROPS. IN A WISE USE OF RESOURCES TO GET THE MAXIMUM POSSIBLE BENEFIT, CONVERTING SLOPES INTO FLAT ARABLE PORTIONS WITH ONLY THE PILING OF STONES AND EARTH FILL.



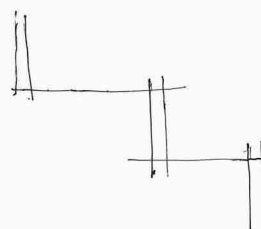
FRONTAL - LOS BANCALES OFRECEN UNA VISTA DEL PAISAJE A TRAVÉS DE BANDAS SUPERPUESTAS, SECCIONANDO ASÍ LA INFORMACIÓN AL OBSERVADOR EN FRANJAS DE TRES METROS DE MEDIA.

FRONTAL - THE TERRACES OFFER A VIEW OF THE LANDSCAPE THROUGH SUPERIMPOSED BANDS, THUS SECTIONING THE INFORMATION TO THE OBSERVER IN STRIPS OF THREE METERS ON AVERAGE.



PLANTA - EN PLANTA SE PRESENTAN COMO EXTENSIONES MUCHO MÁS VARIADAS EN SU SUPERFICIE, CON EL ÚLTIMO FIN DE SER ÚTIL PARA EL CULTIVO.

PLAN - IN PLAN THEY APPEAR AS MUCH MORE VARIED EXTENSIONS ON THEIR SURFACE, WITH THE ULTIMATE GOAL OF BEING USEFUL FOR CULTIVATION.



SECCIÓN - COMO RESULTADO OBTENEMOS UN PAISAJE ESCALONADO DE EXTENSIONES VARIABLES Y ALTURAS HOMOGENEIZADAS.

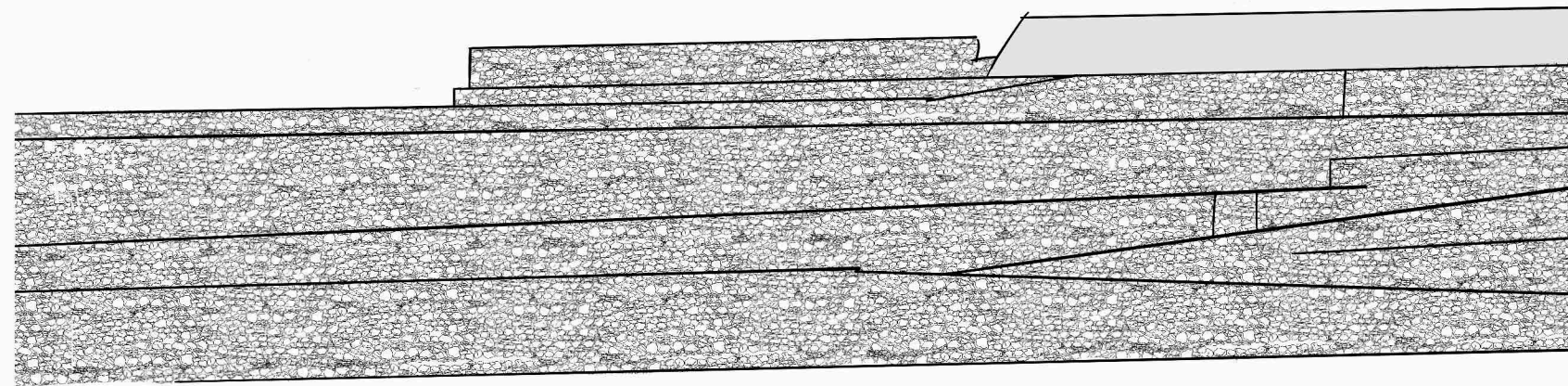
SECTION - AS A RESULT WE OBTAIN A STAGGERED LANDSCAPE OF VARIABLE EXTENSIONS AND HOMOGENIZED HEIGHTS.

DESDE EL CAUCE DEL BARRANCO SE PUEDE APRECIAR COMO EL TERRITORIO SE ORGANIZA A TRAVÉS DE BANDAS VISUALES QUE RECORREN TANTO EL CENTRO COMO LOS LATERALES DEL MISMO. LAS CONSTRUCCIONES PRESENTES TAMBIÉN ENTRAN DENTRO DE ESTA CONFIGURACIÓN VISUAL, PARECIENDO SEGUIR EL MISMO ORDEN HORIZONTAL, GENERANDO MAYOR RIQUEZA PAISAJÍSTICA AL YA ANTROPICIZADO TERRITORIO.

FROM THE BED OF THE RAVINE, IT CAN BE SEEN HOW THE TERRITORY IS ORGANIZED THROUGH VISUAL BANDS THAT RUN THROUGH BOTH THE CENTER AND THE SIDES OF IT. THE PRESENT CONSTRUCTIONS ALSO FALL WITHIN THIS VISUAL CONFIGURATION, SEEMING TO FOLLOW THE SAME HORIZONTAL ORDER, GENERATING GREATER LANDSCAPE RICHNESS TO THE ALREADY ANTHROPIZED TERRITORY.

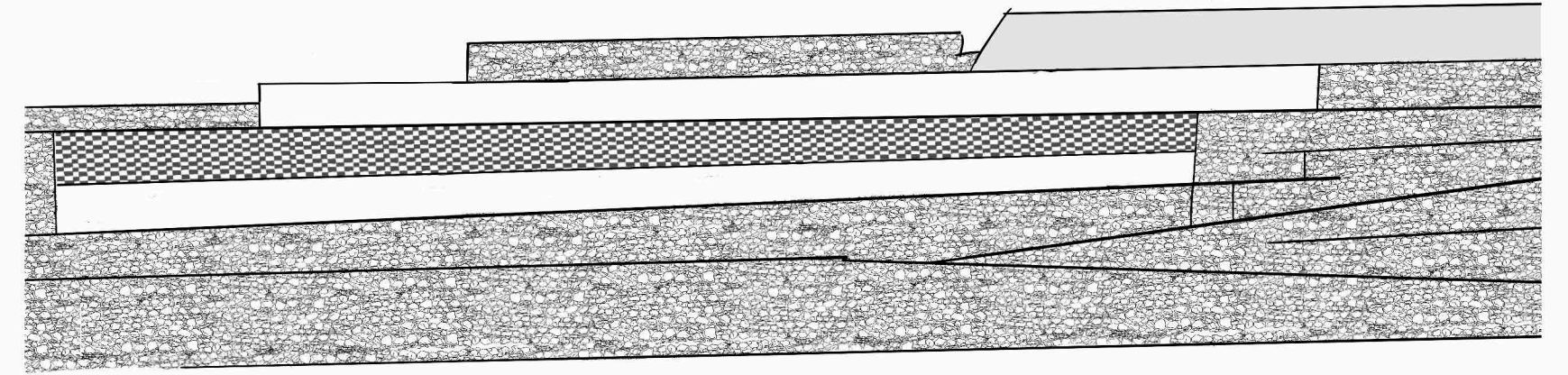


- P R O P U E S T A -
E S T R U C T U R A P A I S A J Í S T I C A



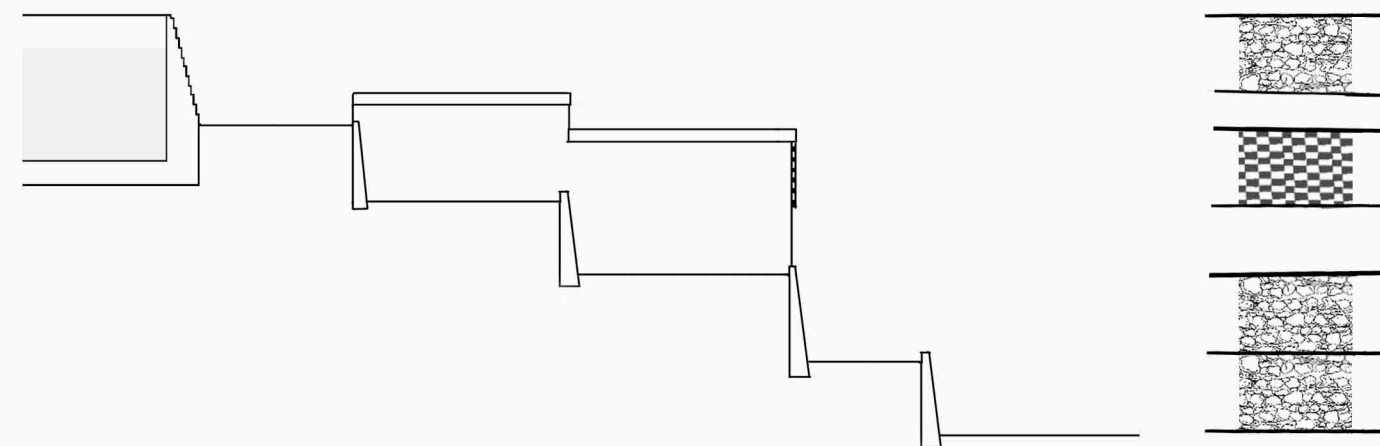
LA SECUENCIA QUE PRESENTA LA LADERA CONTIGUA A LA VILLA ALOJARÁ EL CUERPO DESTINADO A LA ELABORACIÓN DEL VINO. FORMALMENTE, LOS BANCALES DESCRIBEN UNA HORIZONTALIDAD RÍTMICA QUE HA DE SER PRESERVADA PARA INTEGRAR LA NUEVA ARQUITECTURA EN EL PAISAJE.

THE SEQUENCE THAT PRESENTS THE SLOPE NEXT TO THE VILLA WILL HOUSE THE BODY DESTINED TO THE ELABORATION OF THE WINE. FORMALLY, THE TERRACES DESCRIBE A RHYTHMIC HORIZONTALITY THAT MUST BE PRESERVED TO INTEGRATE THE NEW ARCHITECTURE INTO THE LANDSCAPE.



EL EDIFICIO RESULTANTE SE ABRE HACIA EL NORTE A TRAVÉS DE VIDRIERAS CREANDO NUEVAS FRANJAS, LAS CUALES SE VEN ACOMPAÑADAS POR LA CELOSÍA, INSPIRADA EN EL "MURO PALOMERO", MURO EMINENTEMENTE AGRÍCOLA Y PRESENTE EN LA FINCA.

THE RESULTING BUILDING OPENS TO THE NORTH THROUGH STAINED GLASS WINDOWS CREATING NEW STRIPS, WHICH ARE ACCOMPANIED BY THE LATTICEWORK, INSPIRED BY THE "PALOMERO WALL", AN EMINENTLY AGRICULTURAL WALL PRESENT ON THE STATE.



COMO RESULTADO OBTENEMOS EL APROVECHAMIENTO DE DOS BANCALES TECHADOS POR UNA CUBIERTA VEGETAL, LA CUAL INTEGRA EL EDIFICIO A LA PAR QUE AYUDA EN SU AISLAMIENTO Y CAPTACIÓN DE AGUA DE LLUVIA. EN FACHADA UNA DIVISIÓN DE ALTURAS Y MATERIALES HACE QUE SE SIGA RECONOCIENDO EL ORDEN DEL PAISAJE. DE ESTA MANERA, EL VISITANTE OBSERVARÁ UN EDIFICIO INTEGRADO EN LOS BANCALES FUNCIONAL Y ESTÉTICAMENTE.

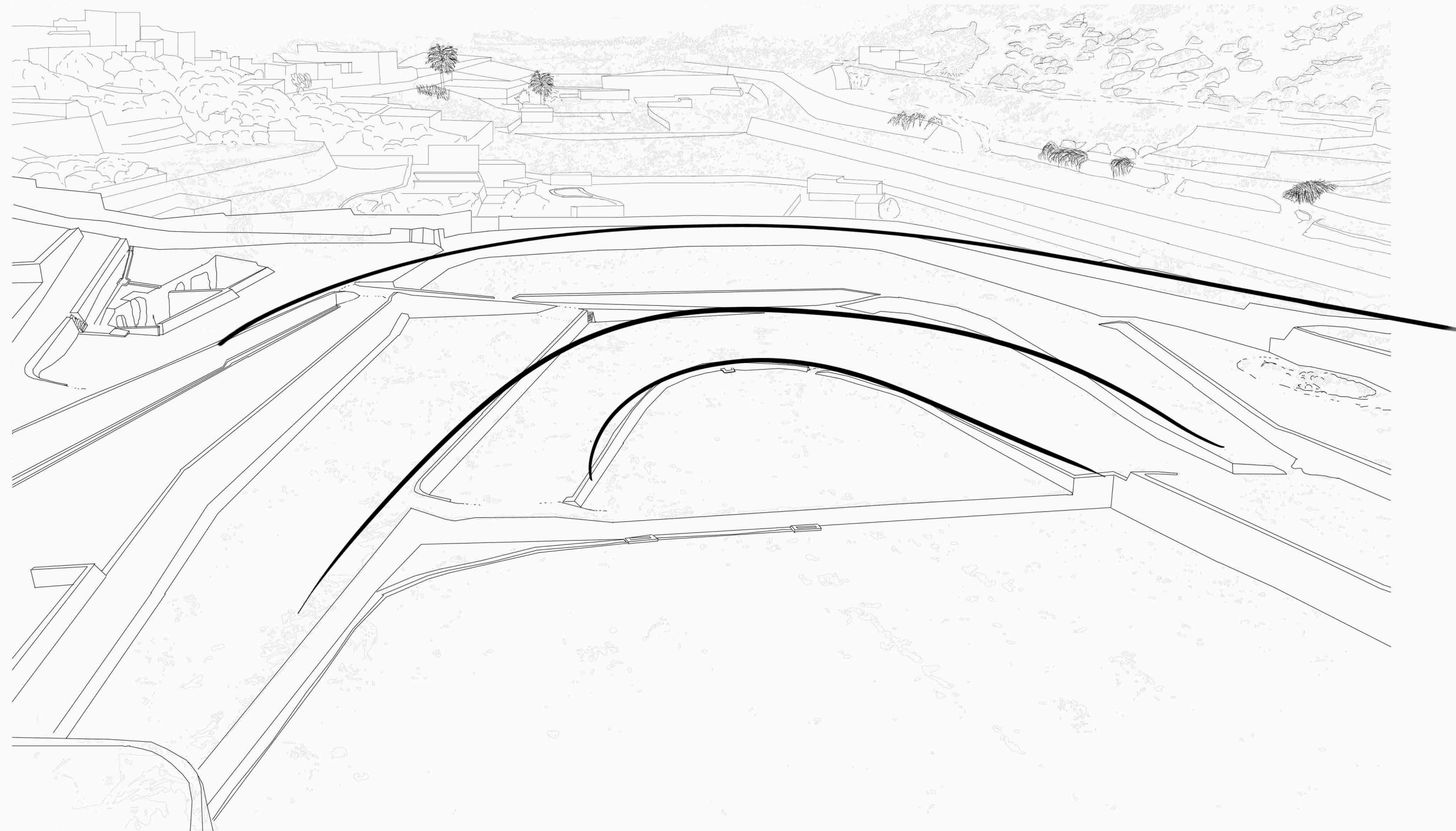
AS A RESULT, WE OBTAIN THE USE OF TWO TERRACES ROOFED BY A VEGETAL COVER, WHICH INTEGRATES THE BUILDING AT THE SAME TIME THAT IT HELPS IN ITS INSULATION AND RAINWATER COLLECTION. ON THE FAÇADE, A DIVISION OF HEIGHTS AND MATERIALS CONTINUES TO RECOGNIZE THE ORDER OF THE LANDSCAPE. IN THIS WAY, THE VISITOR WILL OBSERVE A BUILDING FUNCTIONALLY AND AESTHETICALLY INTEGRATED INTO THE TERRACES.

- P R O P U E S T A -
ESTRUCTURA PAISAJÍSTICA



COMO PUNTO FUNDAMENTAL PARA LA INTERVENCIÓN ES EL FONDO DE SACO CREADO A TRAVÉS DE VARIOS BANCALES, DESDE EL CUAL, SE PUEDE APRECIAR CIERTA SIMETRÍA EN EL PAISAJE, VISLUMBRANDO EN LA LEJANÍA LA CIUDAD DE TELDE Y EL MAR. ESTE PUNTO SE ERIGE COMO ENCLAVE ESENCIAL PARA ENTENDER LA FINCA EN TODA SU AMPLITUD. EN ESTE CASO, LA INTERVENCIÓN ESTÁ BASADA EN LAS TRAZAS PREEXISTENTES Y LA REINTERPRETACIÓN DEL MURO DE BANCAL, UTILIZANDO LAS MISMAS CURVAS, SE CONSTRUYE UN NUEVO "MURO" QUE SE ADELANTA EN EL AIRE PARA VOLVER SOBRE SÍ MISMO, GENERANDO UNA PASARELA QUE PERMITE VOLAR SOBRE EL TERRITORIO, EN UN ENCLAVE TOTALMENTE ÚNICO.

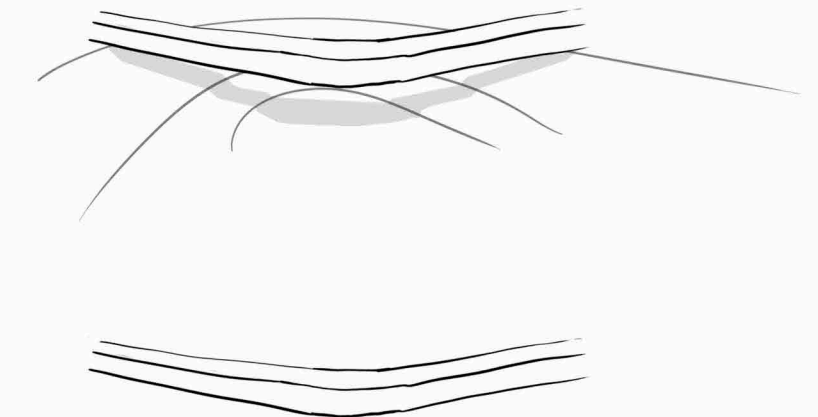
AS A FUNDAMENTAL POINT FOR THE INTERVENTION IS THE CUL-DE-SAC CREATED THROUGH SEVERAL TERRACES, FROM WHICH A CERTAIN SYMMETRY IN THE LANDSCAPE CAN BE APPRECIATED, GLIMPING THE CITY OF TELDE AND THE SEA IN THE DISTANCE. THIS POINT STANDS AS AN ESSENTIAL ENCLAVE TO UNDERSTAND THE ESTATE IN ALL ITS BREADTH. IN THIS CASE, THE INTERVENTION IS BASED ON THE PRE-EXISTING TRACES AND THE REINTERPRETATION OF THE TERRACED WALL, USING THE SAME CURVES, A NEW "WALL" IS BUILT THAT IT MOVES FORWARD IN THE AIR TO RETURN TO ITSELF, GENERATING A WALKWAY THAT ALLOWS IT TO FLY OVER THE TERRITORY, IN A TOTALLY UNIQUE ENCLAVE.



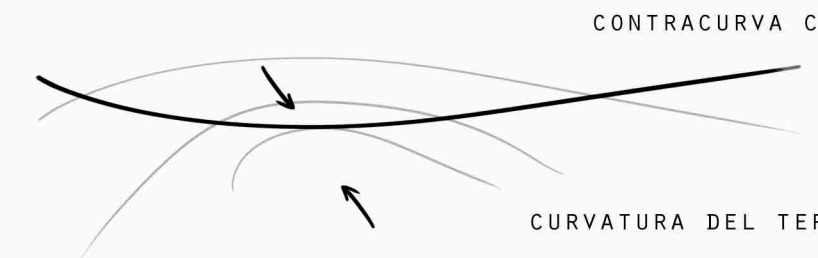
SUPERPOSICIÓN / RESULTADO



VOLUMEN PROPUESTO / PASARELA



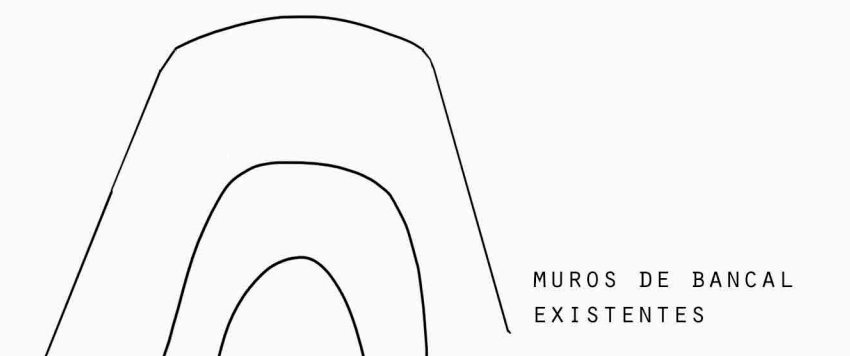
AISLAMIENTO DE LA FORMA Y TRATAMIENTO



CONTRACURVA COMO RESPUESTA

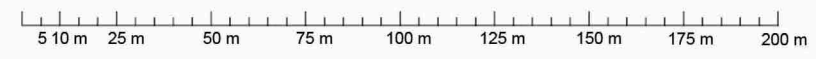
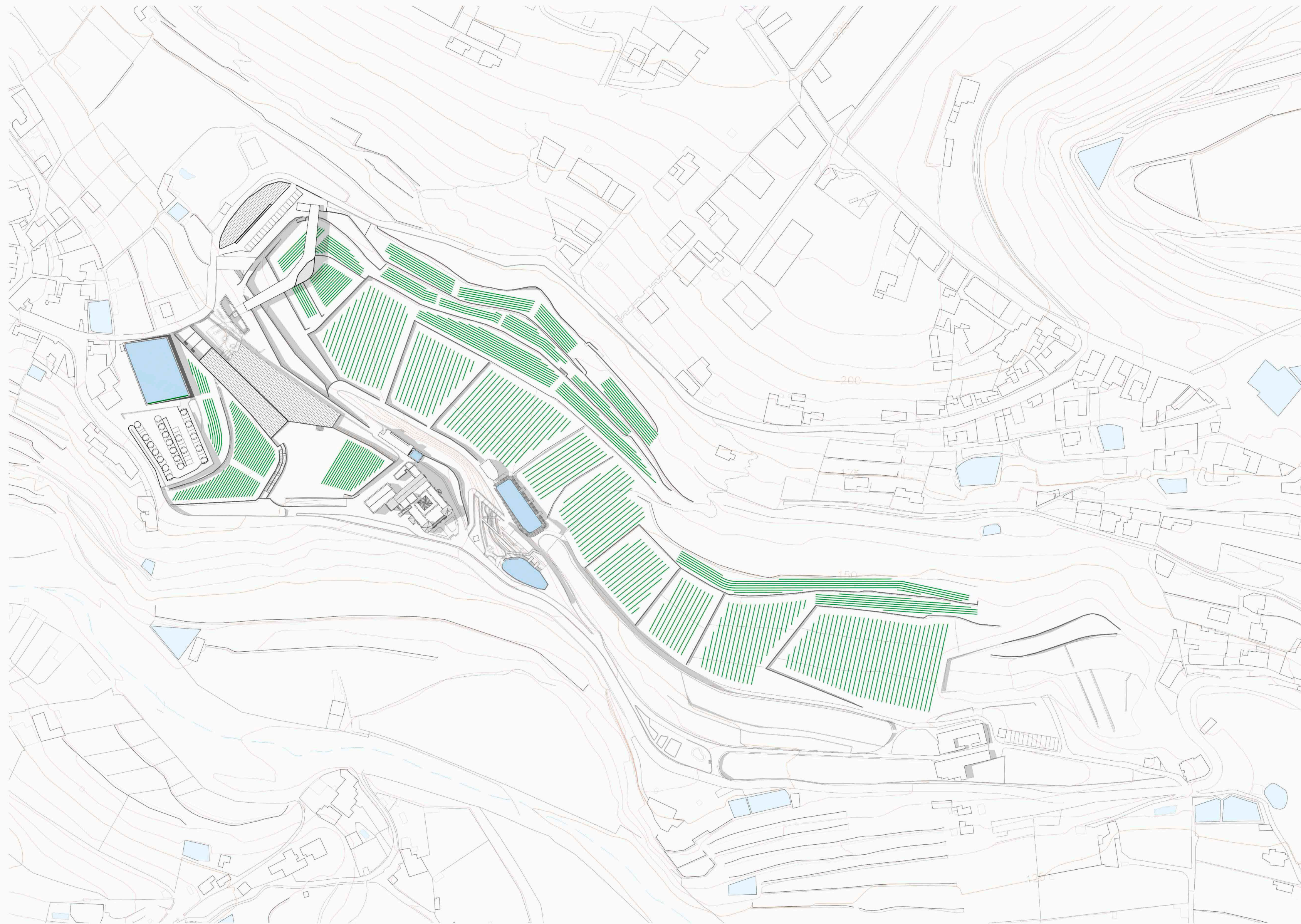
CURVATURA DEL TERRENO

RECONOCIMIENTO DEL TERRITORIO

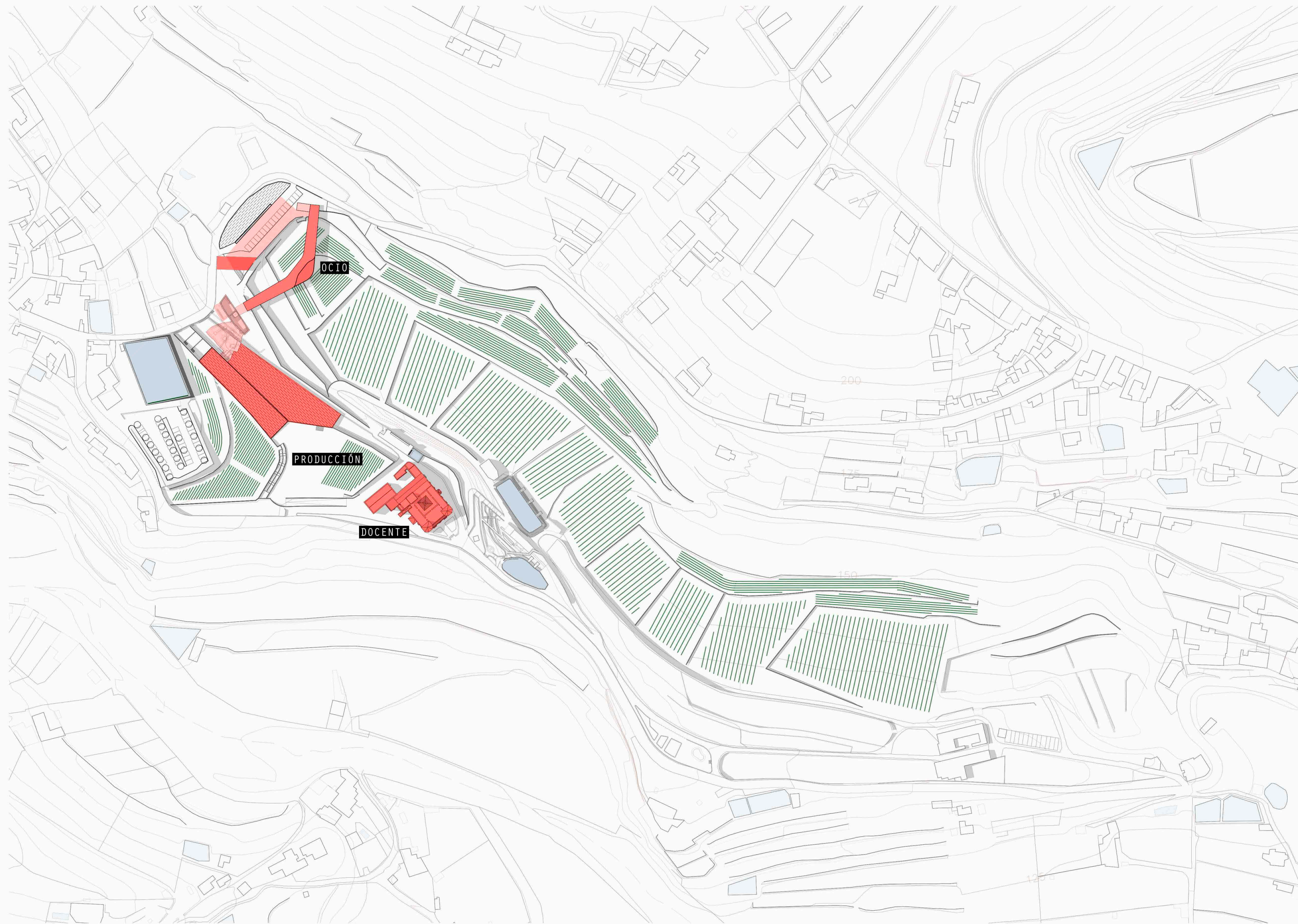


MUROS DE BANCAL EXISTENTES

- E S T R U C T U R A A G R Í C O L A -
PLANTA GENERAL PROYECTO - PARCELA



- ESTRUCTURA AGRÍCOLA -
 POSICIÓN DE PIEZAS PROYECTUALES EN EL JARDÍN AMPELEOGRÁFICO



LA INTERVENCIÓN SE CONCENTRA EN LA ZONA SUPERIOR DE LA PARCELA, DONDE CONFLUYEN LOS DIFERENTES USOS, FUNCIONANDO COMO UN ORGANISMO PROGRAMÁTICO INTERCONECTADO, QUE INTERACCIONA ENTRE SÍ A TRAVÉS DE LAS DISTINTAS ACTIVIDADES QUE SE DESARROLLAN EN SU INTERIOR, DONDE NO SE PODRÍAN CONCEBIR LOS UNOS SIN LOS OTROS. DE ESTA MANERA, LA NUEVA ARQUITECTURA ES CONSTRUIDA EN UNA POSICIÓN QUE NO OCUPA LA TIERRA PRODUCTIVA EN POS DE FAVORECER EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD AGRÍCOLA, A LA PAR QUE SE REUTILIZA LA ARQUITECTURA YA EXISTENTE EN LA PARCELA MEDIANTE NUEVOS USOS Y PROGRAMAS.

THE INTERVENTION IS CONCENTRATED IN THE UPPER AREA OF THE PLOT, WHERE THE DIFFERENT USES COME TOGETHER, FUNCTIONING AS AN INTERCONNECTED PROGRAMMATIC ORGANISM, WHICH INTERACTS WITH EACH OTHER THROUGH THE DIFFERENT ACTIVITIES THAT TAKE PLACE INSIDE, WHERE ONE COULD NOT BE CONCEIVED WITHOUT THE OTHERS. IN THIS WAY, THE NEW ARCHITECTURE IS BUILT IN A POSITION THAT DOES NOT OCCUPY THE PRODUCTIVE LAND IN ORDER TO FAVOR THE DEVELOPMENT OF AGRICULTURAL ACTIVITY, AT THE SAME TIME THAT THE EXISTING ARCHITECTURE ON THE PLOT IS REUSED THROUGH NEW USES AND PROGRAMS.

PRODUCCIÓN

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| - ZONA ADMINISTRATIVA | - ADMINISTRATIVE ZONE |
| - ZONA PRODUCTIVA | - PRODUCTIVE ZONE |
| - BODEGA | - WINE CELLAR |

DOCENTE

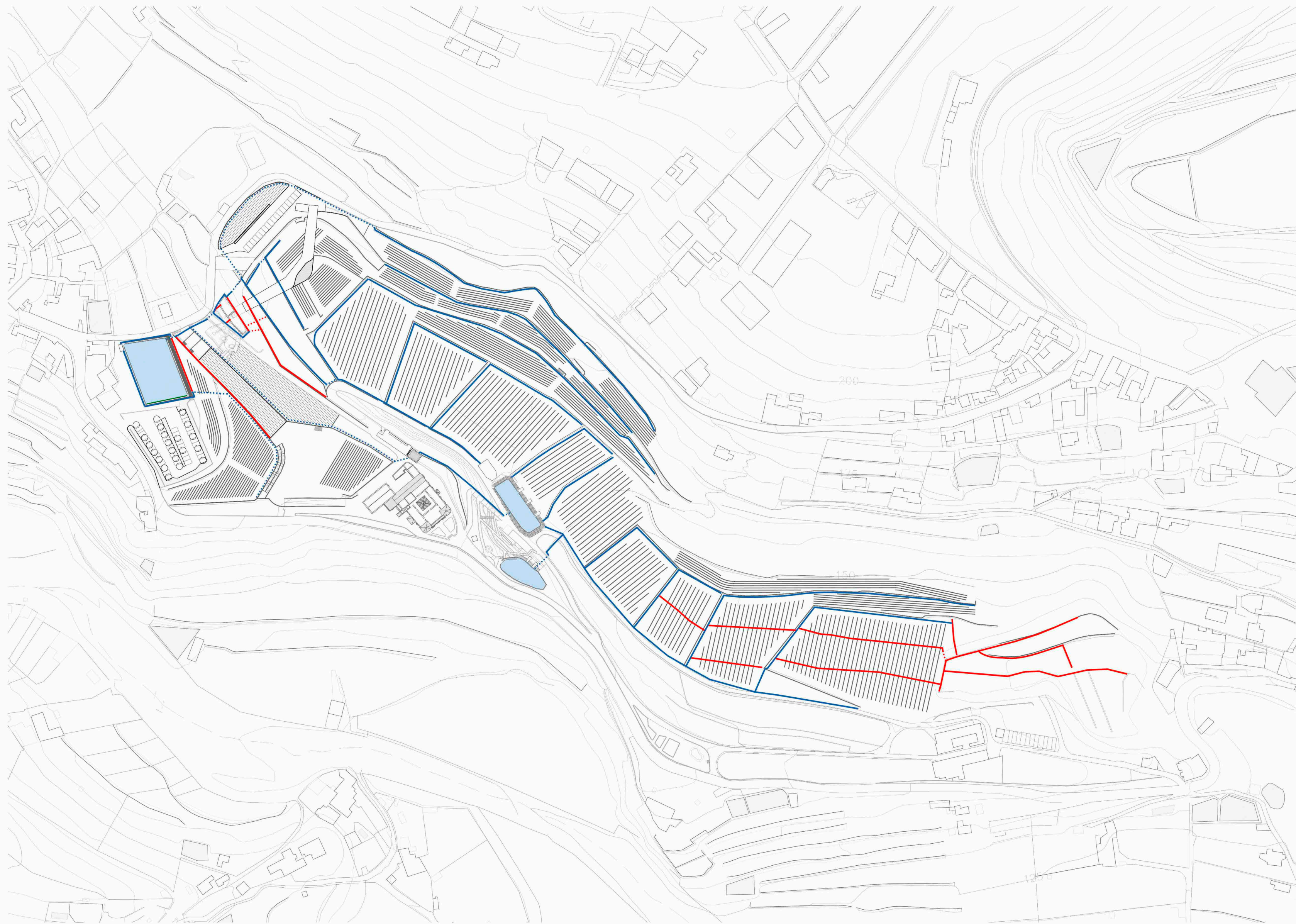
- | | |
|--|--|
| CURSOS Y TÍTULOS DE: | COURSES AND TITLES OF: |
| - ENOLOGÍA | - OENOLOGY |
| - SOMMELIER | - SOMMELIER |
| - FORMACIÓN PROFESIONAL RELACIONADA CON LA VITIVINICULTURA | - PROFESSIONAL TRAINING RELATED TO VITICULTURE |

OCIO

- | | |
|-----------|------------|
| - EVENTOS | - EVENTS |
| - CATAS | - TASTINGS |
| - TIENDA | - SHOP |



- E S T R U C T U R A A G R Í C O L A -
RED DE RIEGO PRINCIPAL - ACEQUIAS



CONEXIÓN PRINCIPAL CON EL ESTANQUE SUPERIOR

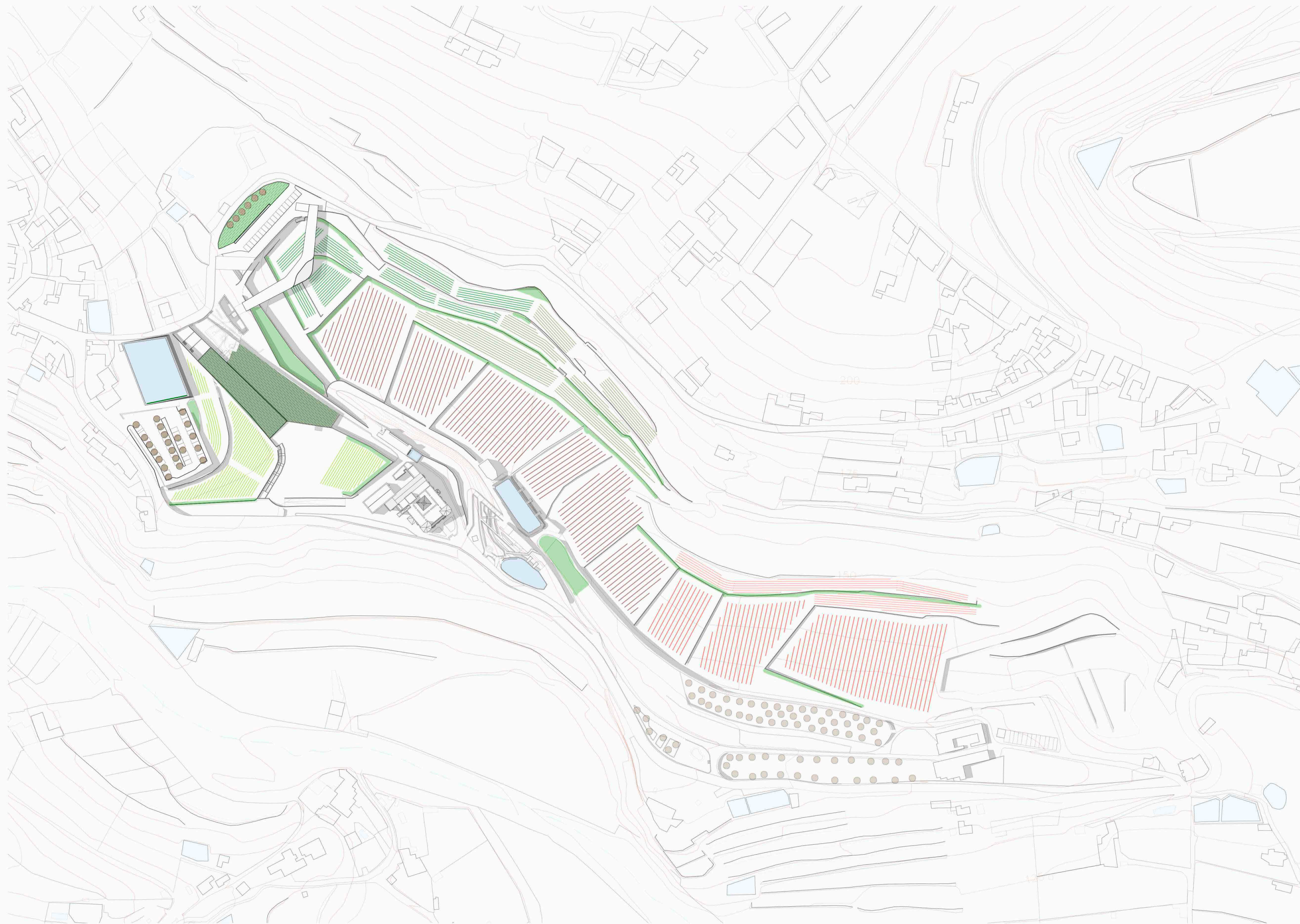
EL APROVECHAMIENTO DE LAS ACEQUIAS EXISTENTES PARA GENERAR EL TRAZADO DE LA RED PRINCIPAL DE RIEGO ES INDISPENSABLE, YA QUE EXISTEN MULTITUD DE CANALIZACIONES QUE RECORREN TODA LA FINCA INTERCONECTÁNDOLA ENTRE SÍ CON LOS PRINCIPALES DEPÓSITOS DE AGUA. LA RED RESULTANTE ES ENTUBADA PARA PODER PERMITIR UNA MENOR PÉRDIDA DEL AGUA A TRAVÉS DE EVAPORACIONES O FILTRACIONES, Y GARANTIZAR PRESIÓN.

ACEQUIAS

- ACEQUIA ENTUBADA
- ⋯ ACEQUIA ENTUBADA SOTERRADA
- ACEQUIA NO USADA
- ⋯ ACEQUIA NO USADA SOTERRADA

5 10 m 25 m 50 m 75 m 100 m 125 m 150 m 175 m 200 m

- E S T R U C T U R A A G R Í C O L A -
PROPUESTA CULTIVOS



-  **TAPIJANTES AUTÓCTONAS**
SUCULENTAS
-  **ATRAYENTES DE FAUNA AUXILIAR**
ROMERO, ENELDO, LAVANDA, ORTIGA,
ALBAHACA, CILANTRO, HINOJO,
TOMILLO Y SALVIA
-  **ÁRBOLES FRUTALES**
CÍTRICOS
- UVAS**
VARIEDADES TINTAS
 LISTÁN NEGRO
 NEGRAMOLL
 TINTILLA
- VARIEDADES BLANCAS**
 LISTÁN BLANCO
 MALVASÍA AROMÁTICA
 MOSCATEL

5 10 m 25 m 50 m 75 m 100 m 125 m 150 m 175 m 200 m

- E S T R U C T U R A A G R Í C O L A -
P R O C E S O D E V E N D I M I A



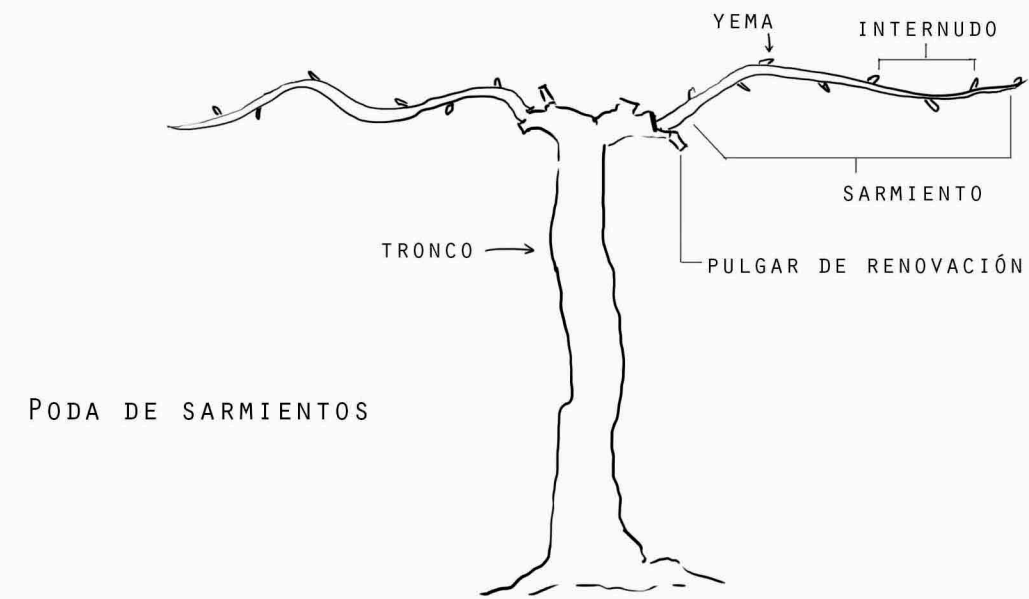
- VENDIMIA**
- RECOGIDA EN CAMIONES
 - RECOGIDA MANUAL
 - RECEPCIÓN DE UVA
 - GARAJE Y ALMACÉN AGRÍCOLA

5 10 m 25 m 50 m 75 m 100 m 125 m 150 m 175 m 200 m

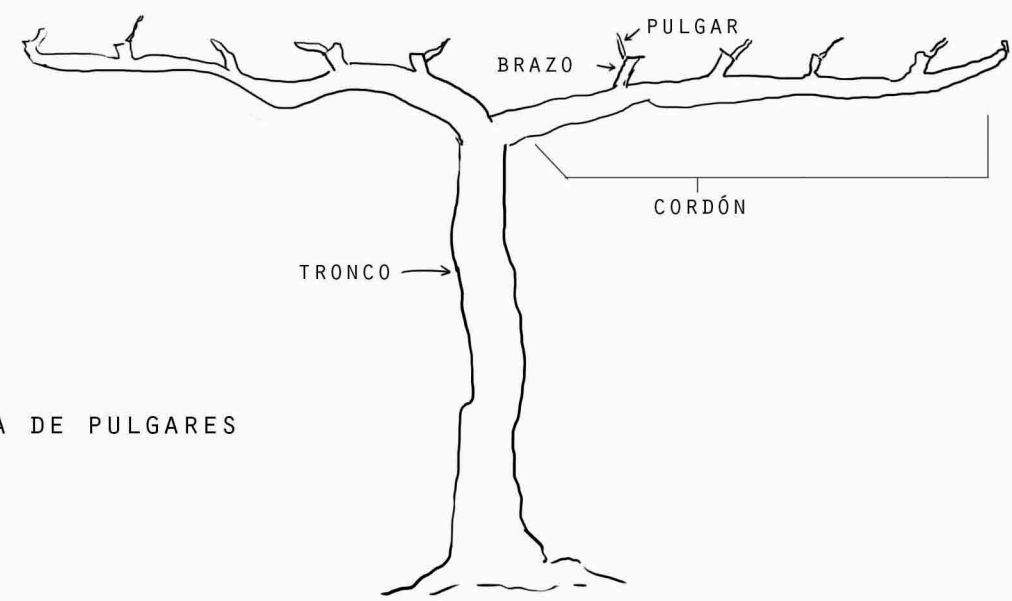
- ESTRUCTURA AGRÍCOLA -

VITICULTURA

MÉTODOS DE PODA

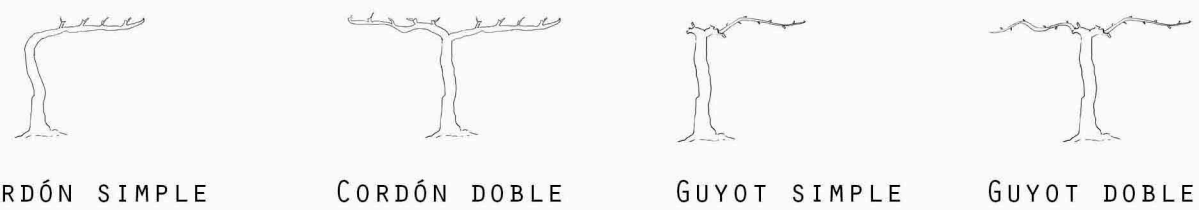


PODA DE SARMIENTOS



PODA DE PULGARES

MÉTODOS DE TUTORIZACIÓN DE LA VID MÁS USADOS

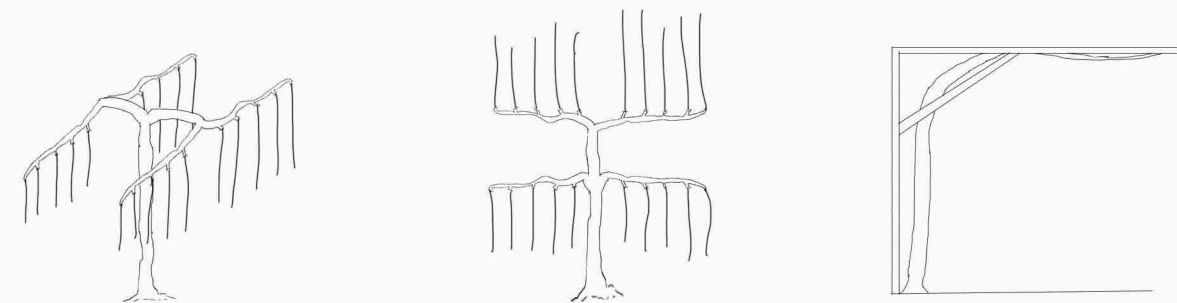


CORDÓN SIMPLE

CORDÓN DOBLE

GUYOT SIMPLE

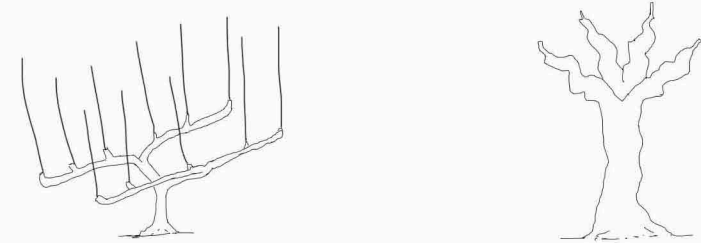
GUYOT DOBLE



CORTINA DOBLE GINEBRESA

SCOTT HENRY

PÉRGOLA/EMPARRADO



LIRA

COPA

EN CANARIAS, EL SISTEMA DE FORMACIÓN MÁS UTILIZADO ES EL CORDÓN DOBLE EN ESPALDERA, POR LA FACILIDAD DE TRABAJO Y SU PRODUCTIVIDAD.

EN LA FINCA DE SAN RAFAEL SE UTILIZARÁ EL CORDÓN SIMPLE EN ESPALDERA YA QUE PERMITE QUE LA PARRA DE MENOS RACIMOS, LO QUE AUMENTA LA CALIDAD DE LA UVA RESULTANTE, PUDIENDO MANTENER LA MISMA LONGITUD DE PRODUCCIÓN, DIVIDIDA EN MAYOR NÚMERO DE CEPAS. POR OTRO LADO, SE SEGUIRÁ UNA PODA RESPETUOSA DE LAS CEPAS.

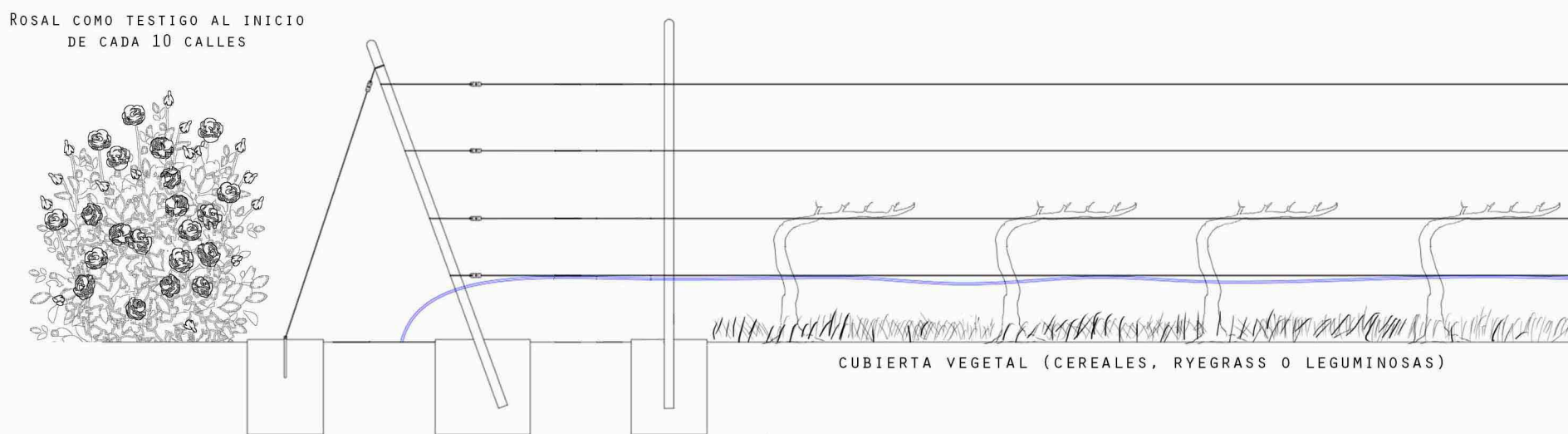
OTRO TEMA A TRATAR EN EL VIÑEDO ES LA INCORPORACIÓN DE OTRAS ESPECIES VEGETALES ATRAYENTES DE FAUNA AUXILIAR, LA CUAL AYUDA A LA POLINIZACIÓN DE LA VID Y LA PUEDE PROTEGER DE ENFERMEDADES Y PLAGAS.

LOS ROSALES SON UN "TESTIGO" PERFECTO YA QUE DESARROLLA LAS MISMAS ENFERMEDADES QUE LAS PARRAS PERO AL SER MÁS SENSIBLE, LAS MANIFIESTA CON ANTERIRIDAD, PUDIENDO DAR MARGEN DE ACTUACIÓN ANTE LAS PATOLOGÍAS. POR ELLO, SE DISPONDRÁN DE ROSALES CADA 10 CALLES.

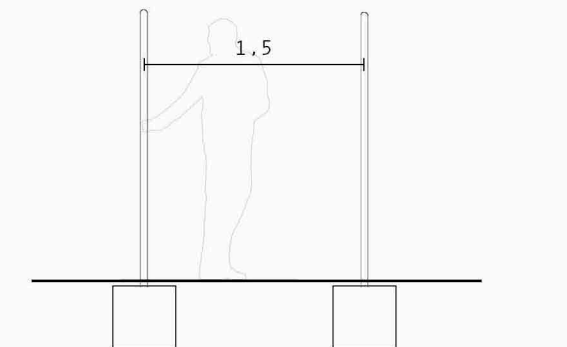
PRINCIPALMENTE EN LAS LINDES, EL ROMERO, ENELDO, LAVANDA, ORTIGA, ALBAHACA, CILANTRO, HINOJO, TOMILLO O SALVIA SE PODRÍAN PLANTAR YA QUE SON ATRAYENTES DE FAUNA AUXILIAR.

COMO ESTRATEGIA, SE DISPONDRÁ DE CUBIERTA VEGETAL EN LOS PASILLOS DEL VIÑEDO PARA: LA GENERACIÓN DE MATERIA ORGÁNICA, CUBRIR EL SUELO PARA BAJAR SU TEMPERATURA, REDUCIR SU EROSIÓN, RETENER AGUA, FACILITAR LA ABSORCIÓN DE MINERALES DEL SUELO Y COMO ATRAYENTE DE FAUNA AUXILIAR. HABRÍA QUE INTRODUCIR ESPECIES VEGETALES QUE NO TERMINEN GENERANDO UNA COMPETENCIA CON EL CULTIVO PRINCIPAL, LAS PARRAS. LOS CULTIVOS PODRÍAN SER DE CEREALES (TRIGO, CEBADA Y AVENA), RYEGRASS O ALGUNA LEGUMINOSA (ALFALFA, GUISANTE, HABAS...), LAS ESPECIES SE ESCOGERÍAN A TRAVÉS DE UN ETUDIO PARA DETERMINAR SU GRADO DE ADAPTABILIDAD AL TERRENO.

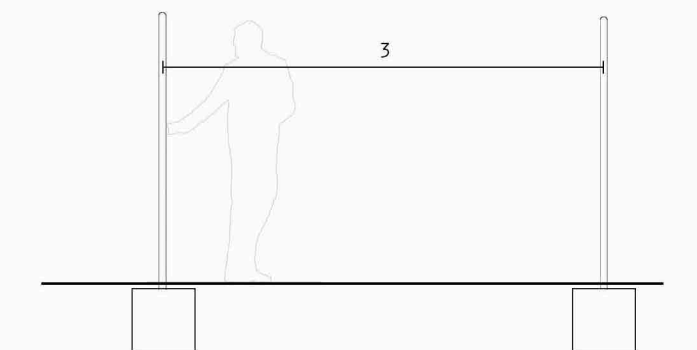
ROSAL COMO TESTIGO AL INICIO DE CADA 10 CALLES



VISTA FRONTAL DE EXTREMO DE CALLE O PASILLO



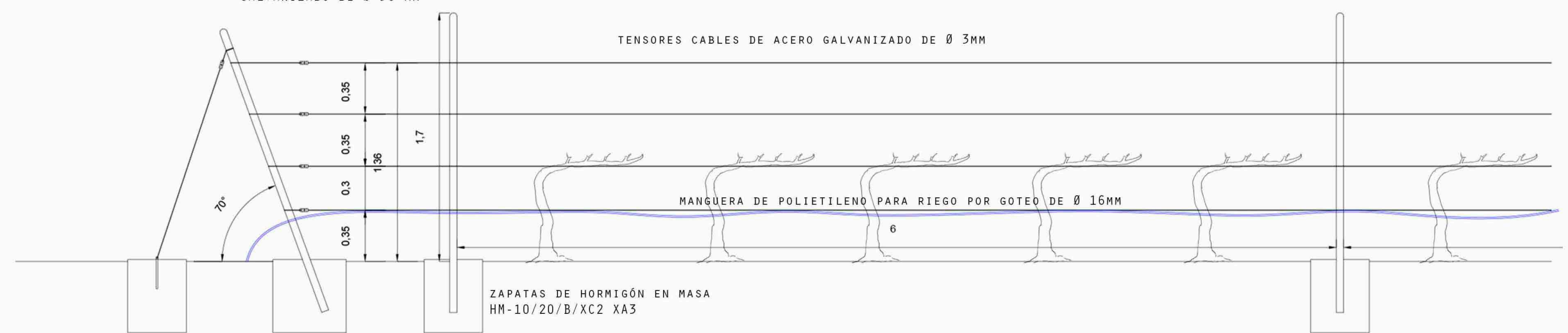
CALLE O PASILLO PARA VENDIMIA MANUAL



CALLE O PASILLO PARA VENDIMIA MECANIZADA

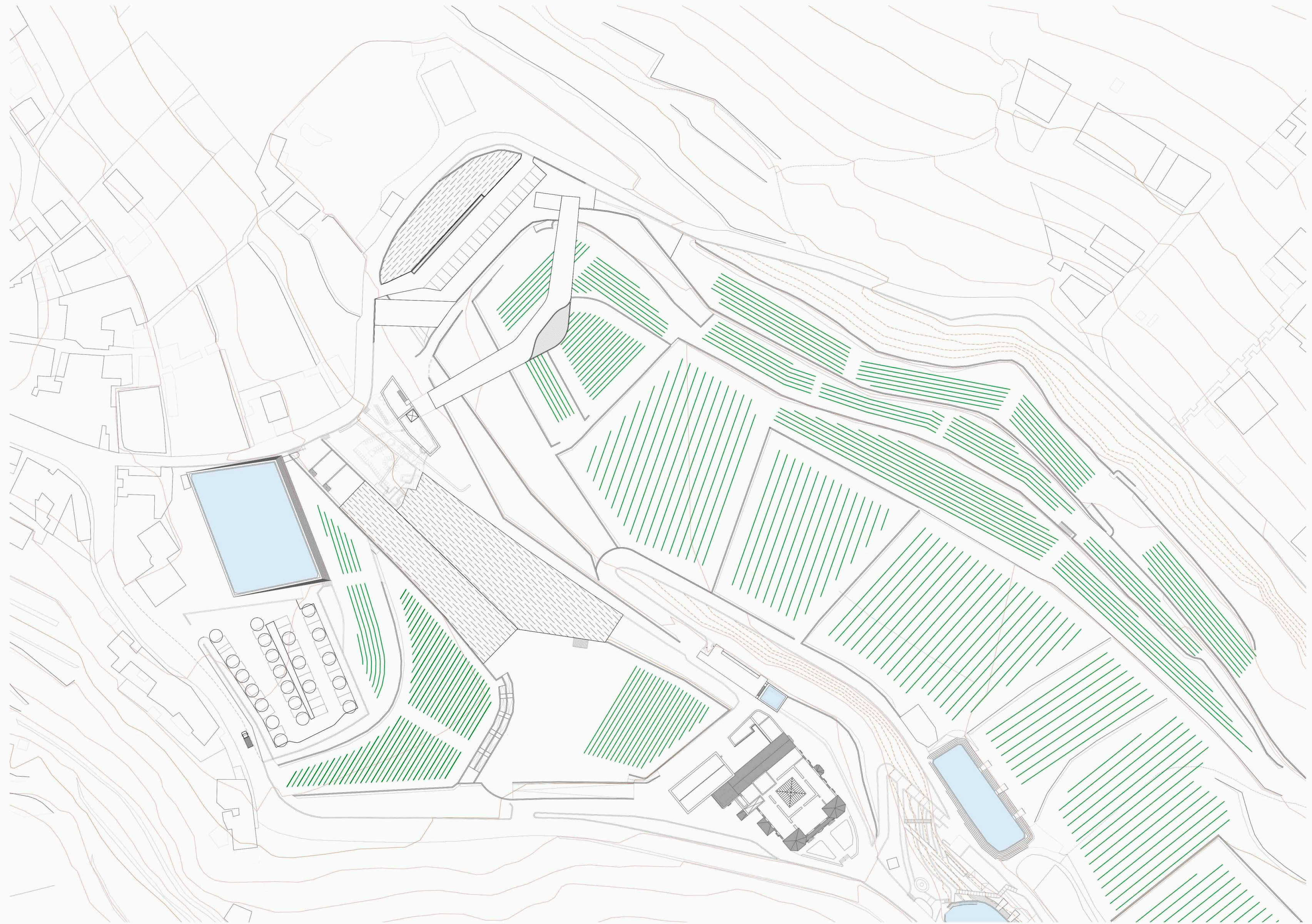
POSTES DE TUBO DE ACERO GALVANIZADO DE Ø 50 MM

TENSORES CABLES DE ACERO GALVANIZADO DE Ø 3MM



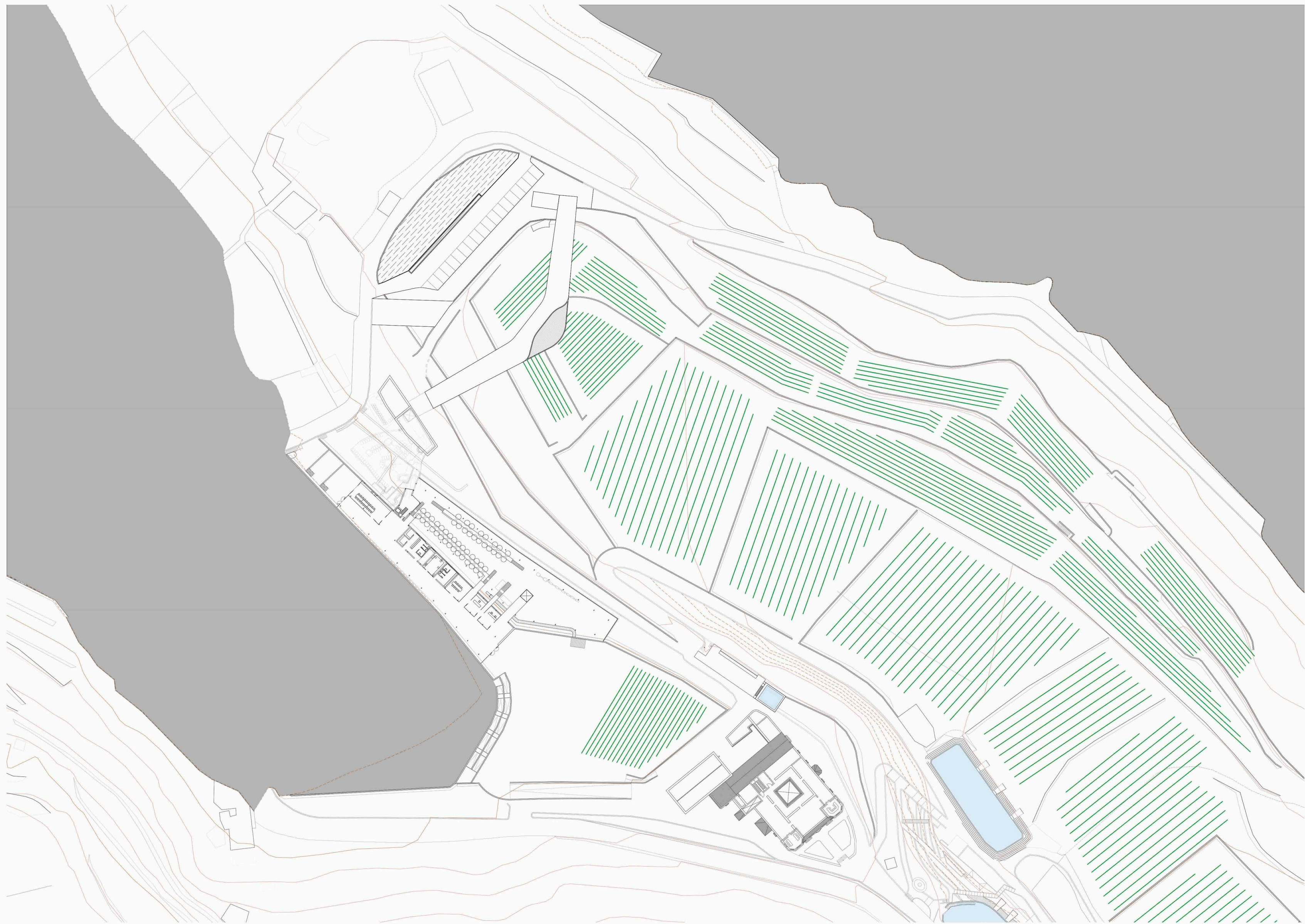
VISTA FRONTAL DE EXTREMO DE CALLE O PASILLO

-DESARROLLO PROYECTUAL-
PLANTA GENERAL PROYECTO - CUBIERTA

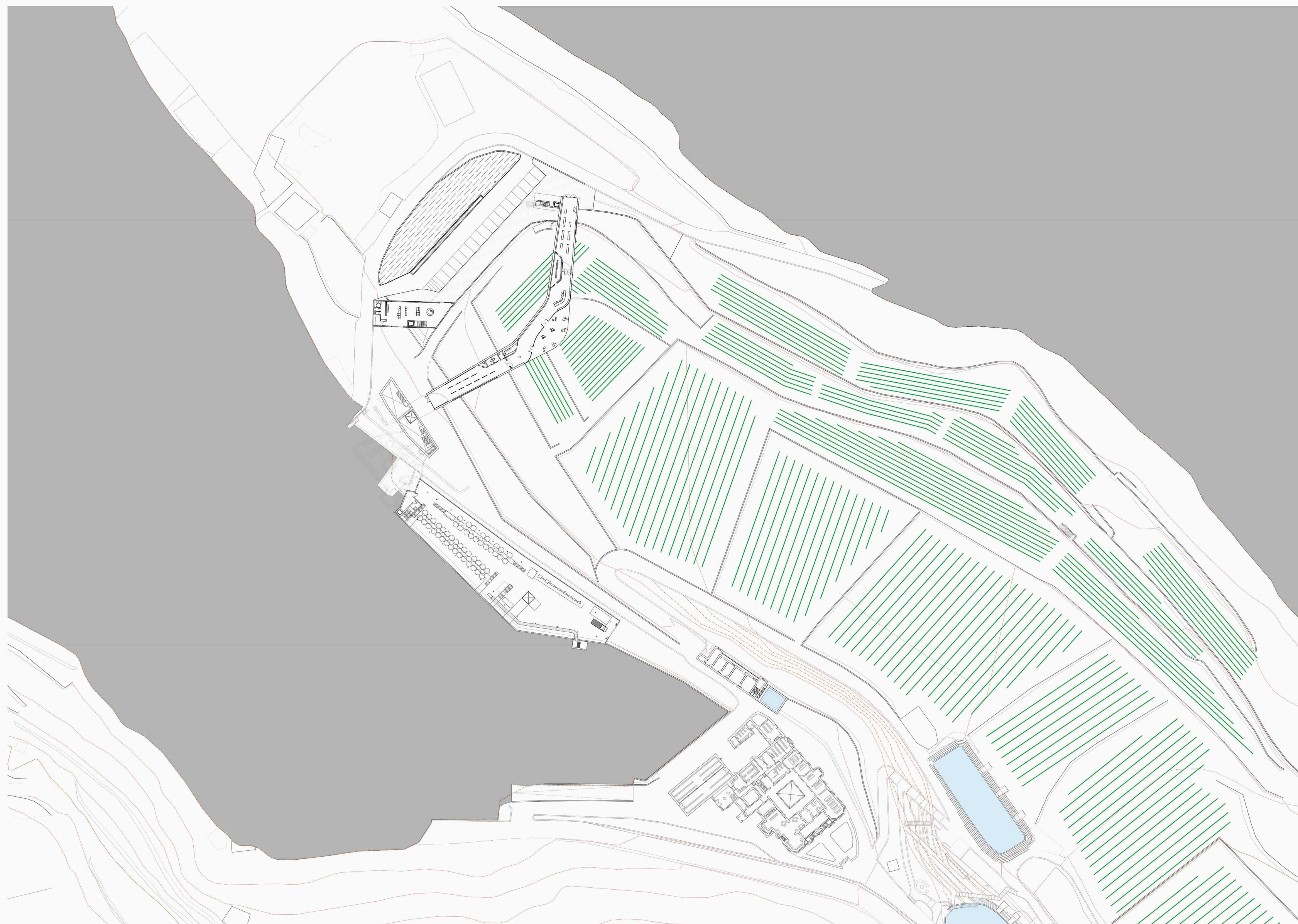


5 m 10 m 25 m 50 m 75 m 100 m

-DESARROLLO PROYECTUAL-
PLANTA GENERAL PROYECTO - COTA +180

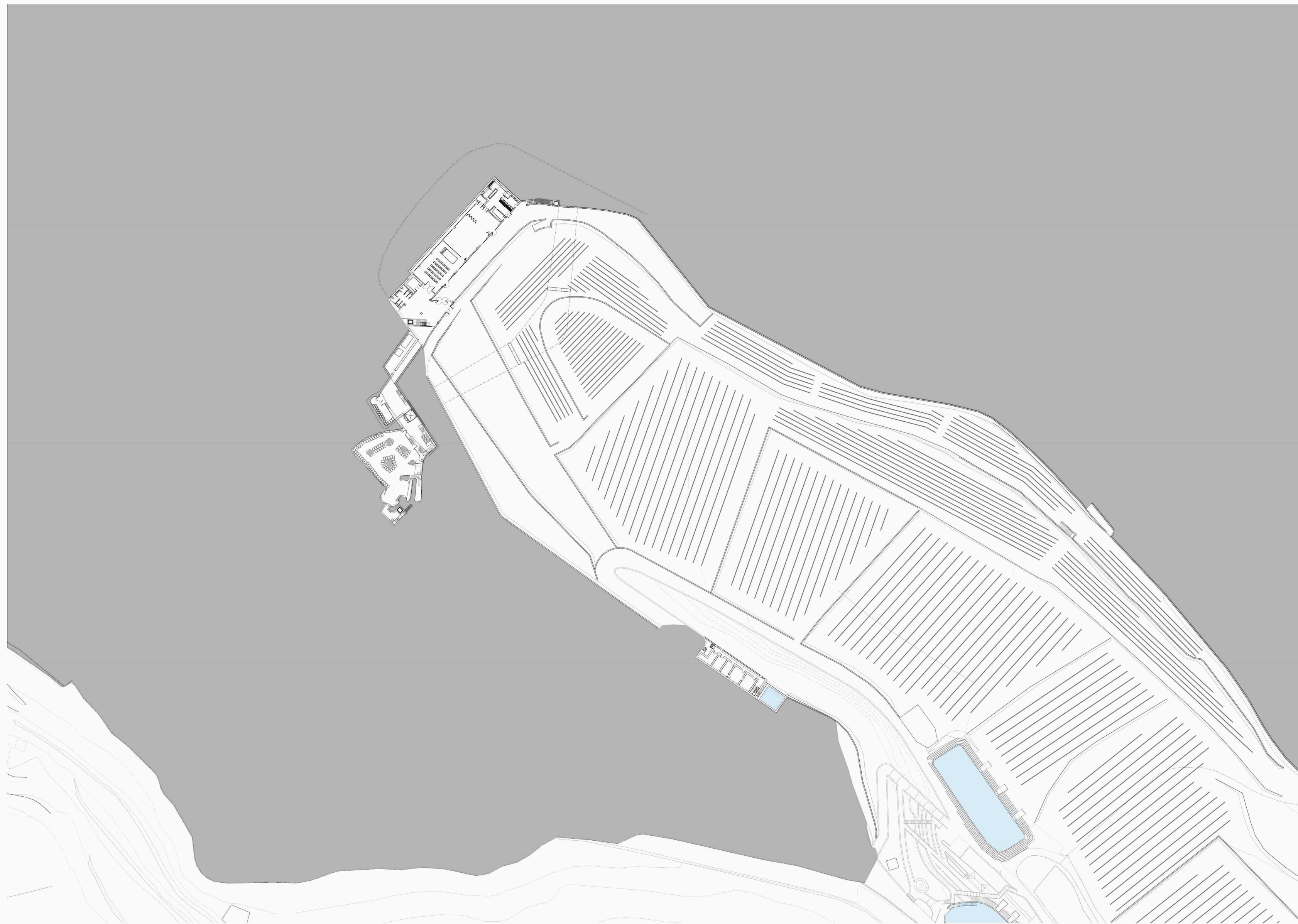


-DESARROLLO PROYECTUAL-
PLANTA GENERAL PROYECTO - COTA +174

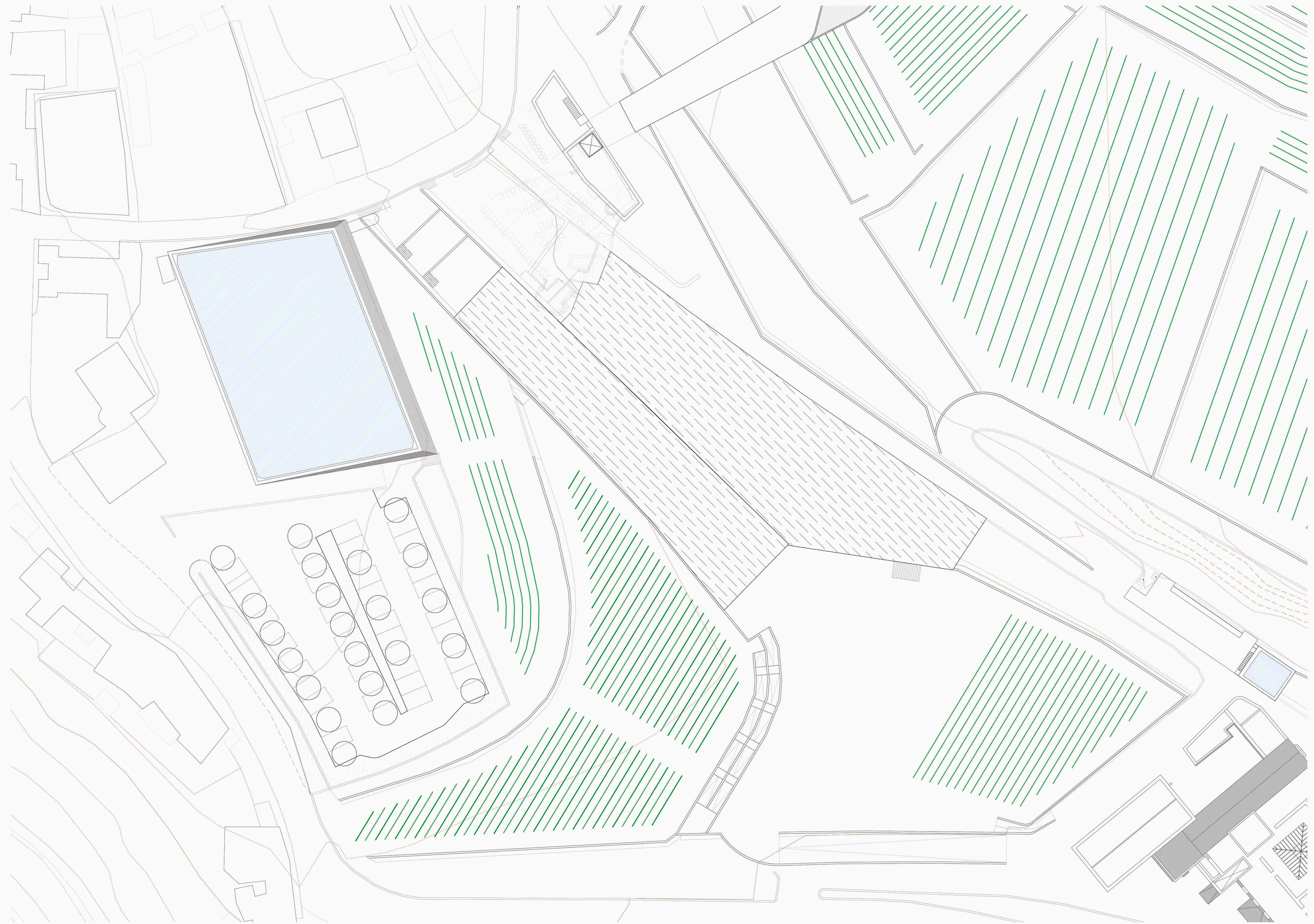


-DESARROLLO PROYECTUAL-

PLANTA GENERAL PROYECTO - COTA +165



-DESARROLLO PROYECTUAL-
INDUSTRIA - PLANTA GENERAL



5 m 10 m 25 m 50 m 75 m 100 m

-DESARROLLO PROYECTUAL-
INDUSTRIA - PLANTA CUBIERTA

