



MAESTRÍA DE DISEÑO INTERIOR

Tesis previa a la obtención del título
Magister en Diseño de Interiores

AUTOR: Jennyfer Paola Iza Lasluisa

TUTOR: María Isabel Vintimilla Velasquez
Natali Encalada Serrano

Galería Sensorial Del Vino

PASQUA

Di generazione in generazione
adattarsi ai profondi cam-
biamenti, assumere un ruolo centrale in
una famiglia è stata raccontata
storia di tradizione e stabi-
lità; come struttura so-

Questa evoluzione è stata
con la sua capacità unica
raccontare l'Italia e la sua
in modo più discreto e in-
tema della famiglia, con
gestivo. Molte di queste
di diritto a far parte de-
pubblico internazionale.

anni '20-40: radici della famiglia

Negli anni Venti e Trenta
numerosi e di stam-
incontrano i primi segni
all'urbanizzazione, che c-

Come molte famiglie italiane
affonda le sue radici nella
famiglia, l'impegno e la
anni - sono gli stessi che
le sfide della modernità e

Jennyfer Paola Iza Lasluisa

Galería Sensorial del Vino



Declaración Juramentada

Yo, **Jennyfer Paola Iza Lasluisa** declaro bajo juramento, que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido presentado anteriormente para ningún grado o calificación profesional. Cedo mis derechos de propiedad intelectual a la Universidad Internacional para que sea publicado y divulgado en internet, según lo establecido en la Ley de Propiedad Intelectual, reglamento y leyes.

Jennyfer Paola Iza Lasluisa
Autor

Yo, **Natali Encalada Serrano** certifico que conozco al autor del presente trabajo, siendo el responsable exclusivo tanto de su originalidad y autenticidad como de su contenido.

Natali Encalada Serrano
Director de Tesis

Dedicatoria

A Dios, por permitirme cumplir este sueño y darme la fortaleza en cada paso del camino.

A mis padres, Jaime e Hilda, por su amor incondicional, por apoyarme en mis decisiones y enseñarme el valor del esfuerzo y la perseverancia.

A mis hermanas, Mayra y Lizbeth, por ser un pilar fundamental en mi vida, por su aliento constante y por animarme siempre a seguir mis sueños.

Y a Santiago, por acompañarme con paciencia, cariño y motivación en este proceso.

Indice

01

Contexto

1.1 Antecedentes

1.2 Problemática

1.3 Solución

P.2

P.4

P.4



02

Planteamiento

2.1 Propuesta

2.2 Target

2.3 Análisis del sector

2.4 Referentes

P.8

P.9

P.9

P.16



03

Proyecto

3.1 Metas de Diseño

3.2 Storytelling /Concepto

3.3 Programación

3.4 Diagrama de Adyacencias

3.5 Zonificación

3.6 Diseño Espacial

3.7 Moodboard

3.8 Material Board

P.22

P.26

P.29

P.29

P.30

P.31

P.32

P.34



04

Planimetrías

4.1 Planta de Distribución

4.2 Planta Amoblada

4.3 Corte Longitudinal

4.4 Corte Transversal

4.5 Elevaciones Internas

4.6 Plano de Piso

4.7 Revestimientos Verticales

4.8 Plano de Techos

4.9 Plano de Iluminación

4.10 Styling

4.11 Renders

P.38

P.40

P.41

P.41

P.42

P.46

P.48

P.50

P.52

P.54

P.58



05

Diseño Mobiliario

5.1 Diseño de Mobiliario - Dispensador

5.2 Diseño de Mobiliario - Mesa Cava

5.3 Diseño de Mobiliario - Mesa Lambrusco

P.66

P.68

P.69

Indice de figuras



Figura 1 : Château Roubine	3
Figura 2 : Concepto de marca Pasqua Wines	4
Figura 5 : Proyección vinícola, Pasqua Wines	6
Figura 6 : Imagen conceptual house of the unconventional, Pasqua Wines	7
Figura 7 : Target Pasqua Wines	10
Figura 8 : Ubicación sitio a intervenir	11
Figura 9 : Vistas del sitio	11
Figura 10 : Análisis del sector	12
Figura 11 : Comercio cercano	12
Figura 12 : Servicios en el entorno próximo	13
Figura 13 : Centro comercial Scala Shopping	13
Figura 14 : Accesos	14
Figura 15 : Avenidas Cercanas	14
Figura 16 : Asoleamiento del sitio	15
Figura 17 : Proyección de sombras en fachadas	15
Figura 18 : Acceso principal sitio a intervenir	16
Figura 19 : Vista interna espacio a intervenir	16
Figura 20 : Zona de baños sitio a intervenir	16
Figura 21 : Planimetría espacio interno a intervenir	17
Figura 22 : Fachada principal, estado actual	17
Figura 23 : Aesop Plaza Duke of York	18
Figura 24 : Vinos & Viandas / Zooco Estudio	19
Figura 25 : Valores de la marca	25
Figura 26 : Diagrama conceptual	27
Figura 27 : Imágen Conceptual	28
Figura 28 : Imágen Conceptual	29
Figura 29 : Diagrama de programación espacial	30
Figura 30 : Diagrama de adyacencias	31
Figura 31 : Zonificación	32
Figura 32 : Diseño espacial	33
Figura 33 : Moodboard	34
Figura 34 : Material board	36



Resumen

La presente tesis desarrolla una propuesta de diseño interior denominada “Galería Sensorial del Vino”, un espacio inmersivo para la marca Pasqua Wines en Quito, Ecuador. El proyecto surge de la necesidad de expandir la cultura vinícola en contextos urbanos latinoamericanos, donde el consumo y la apreciación del vino aún son limitados. Frente a esta problemática, se plantea un espacio innovador que integra vino, arte y cultura como experiencia sensorial.

La propuesta combina tradición e innovación mediante un recorrido que inicia en una galería de arte contemporáneo, continúa en un taller de ensamblaje con estaciones interactivas que permiten al visitante crear su propio vino a través de un proceso participativo y experimental, y culmina en un espacio de degustación y una tienda especializada. El concepto de diseño, denominado “Ciclo Evolutivo”, interpreta la transformación del vino como un proceso continuo que se manifiesta en la forma en que se percibe, se disfruta y se comparte. Esta evolución se traduce espacialmente en transiciones fluidas que guían al usuario a través de etapas sucesivas, evocando la morfología de la copa y la botella de vino, cuyas formas curvas definen los recorridos y generan sensaciones progresivas. Además, los materiales juegan un papel esencial: la madera, el corcho y la piedra evocan la tradición, mientras que el metal, el vidrio y las proyecciones digitales transmiten innovación y una visión hacia el futuro.

De esta manera, el proyecto no solo busca generar un espacio de consumo, sino una experiencia inmersiva que permita explorar, personalizar y vivir el vino a través de los sentidos, fomentando una conexión emocional y cultural con el usuario, y consolidando la visión de Pasqua Wines como una marca audaz, creativa y trascendente.

Abstract

This thesis develops an interior design proposal called “Sensory Wine Gallery,” an immersive space for the Pasqua Wines brand in Quito, Ecuador. The project arises from the need to expand wine culture in Latin American urban contexts, where wine consumption and appreciation are still limited. In response to this problem, an innovative space is proposed that integrates wine, art, and culture as a sensory experience.

The proposal combines tradition and innovation through a journey that begins in a contemporary art gallery, continues in an assembly workshop with interactive stations that allow visitors to create their own wine through a participative and experimental process, and culminates in a tasting area and a specialty store. The design concept, called “Evolutionary Cycle,” interprets the transformation of wine as a continuous process that manifests itself in the way it is perceived, enjoyed, and shared. This evolution is spatially materialized through fluid transitions inspired by the morphology of the wine glass and bottle, whose curved shapes guide visitors and configure a progressive sequence of sensations. In addition, materials play an essential role: wood, cork, and stone evoke tradition, while metal, glass, and digital projections convey innovation and a vision of the future.

In this way, the project transcends the idea of a conventional wine space by creating an immersive and participatory experience that allows users to explore, personalize, and live wine through their senses. This reinforces Pasqua Wines’ vision as a bold, creative, and culturally relevant brand.

01

Contexto

- 1.1 Antecedentes
- 1.2 Problemática
- 1.3 Solución



1.1 Antecedentes

1.1.1 El vino como producto

El vino es una de las bebidas más antiguas que ha experimentado una evolución desde sus orígenes hasta la actualidad para convertirse en un producto sofisticado y valorado por diferentes generaciones. Actualmente, el vino ha pasado de ser un simple producto de consumo, a ser un producto de alto valor cultural, social y económico (Rodríguez, 2021). En el contexto contemporáneo, el vino se presenta como un símbolo de tradición y de innovación.

Los avances tecnológicos han avanzado continuamente en el proceso de vinificación, que involucra todas las etapas de la producción de vinos, incluida la recolección de uva y el embotellado, con el objetivo de mejorar la calidad del producto terminado (Pérez & Gómez, 2020). Estas mejoras han permitido que el vino se consuma alrededor del mundo, debido a la globalización que ha facilitado su distribución a mercados internacionales. La percepción del vino ha evolucionado de ser una bebida de consumo a convertirse en un símbolo de sofisticación, reflejando la cultura y tradición de las regiones de origen (Rodríguez, 2021; Martínez, 2022).

El vino se ha consolidado como un elemento fundamental en diversas culturas, ya que se ha percibido como un producto de encuentro social y expresión artística. A lo largo de la historia, ha sido utilizado como un medio de expresión cultural inspirando desde la pintura hasta la

música, la literatura y otras formas de arte. De acuerdo con Díaz (2017), el vino se encuentra presente en la vida cotidiana y se ha convertido en una herramienta de creación cultural, fomentando una reflexión sobre la naturaleza el paso del tiempo y la conexión del ser humano con su entorno. Se ha establecido una relación del vino con el arte que contribuye a la identidad de las culturas de las regiones vinícolas. De esta manera, el vino no solo se considera un producto de consumo, sino un elemento importante en la cultura contemporánea (González & Pérez, 2020).

La enología es una ciencia que estudia el vino, su proceso de elaboración, conservación y los factores que involucran hasta llegar al producto final (González Benítez, 2023). Es una disciplina que integra la viticultura, la química, la biología y el arte, con el objetivo de transformar la uva en una bebida de calidad. De acuerdo con Marqués del Atrio (2024), la enología es una combinación de ciencia y técnica que se caracteriza por ser parte del ámbito artístico ya que cada vino es único como una pintura o escultura.



Figura 1 : Château Roubine
Fuente : Instagram, 2023

1.1.2 Pasqua Wines: Filosofía y Enfoque

Pasqua Wines es una bodega fundada en Verona, Italia con un siglo de historia y tradición en la producción de vinos de la región (Pasqua, s.f.). Desde sus inicios la marca ha sido reconocida por establecer una identidad basada en la tradición familiar, la enología y la innovación; se ha destacado por producir vinos de alta calidad con el objetivo de preservar su legado con una mirada hacia al futuro (Pasqua, s.f.). Su compromiso se basa en elaborar vinos que perduren en el tiempo, maduren y evolucionen, manteniendo un equilibrio entre tradición e innovación.

Pasqua Wines presenta su manifiesto “House of the Unconventional”, concepto que refleja la visión de la marca y se centra en romper con las normas tradicionales, desafiando las expectativas del sector vinícola (Pasqua, s.f.). Además, este concepto invita a explorar nuevas ideas y enfoques en la elaboración de vino, buscando ofrecer algo distinto y fuera de lo común (Pasqua, s.f.).

La combinación del uso de tecnología avanzada con la aplicación de prácticas agrícolas sostenibles en la producción de vino ha permitido que la marca se posicione como un referente entre lo clásico y lo contemporáneo. De esta forma, logra conectar con un público diverso que busca experiencias personalizadas y sensoriales.

La marca se caracteriza por integrar una fuerza cultural que conecta el vino con el arte y el diseño. Ha colaborado con artistas emergentes en el arte digital y el arte contemporáneo, a través de la integración del arte en sus etiquetas y el desarrollo de instalaciones temporales que buscan fomentar la expresión artística con el objetivo de comunicar visualmente su esencia y sus valores (Pasqua, s.f.).

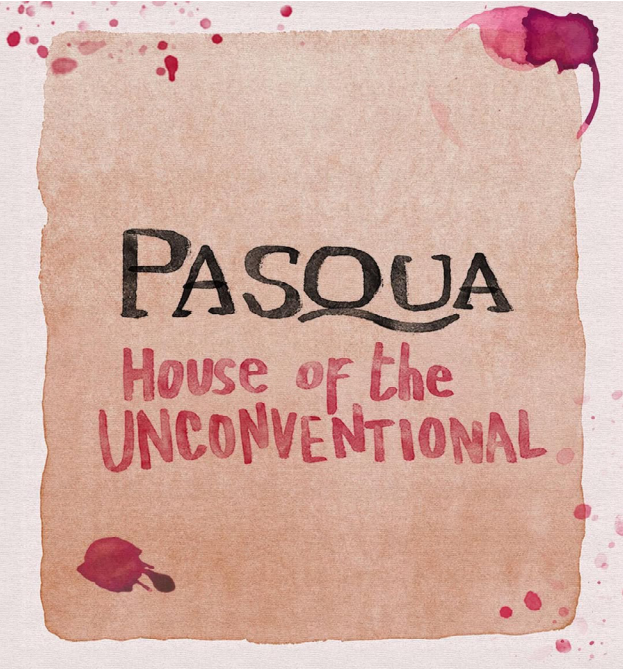


Figura 2: Concepto de marca Pasqua Wines
Fuente : Pasqua Wines, 2022



Figura 3: Concepto Marca Pasqua Wines
Fuente : Pasqua Wines, 2022



Figura 4: Concepto Marca Pasqua Wines
Fuente : Pasqua Wines, 2022

1.2 Problemática

Pasqua Wines es una marca reconocida y posicionada en la industria vitivinícola. No obstante, la marca enfrenta el desafío de generar nuevas experiencias en el consumidor en un contexto urbano y físico. Aunque la marca maneja la producción y venta de vino con su enfoque experimental, presenta la necesidad de expandirse a países latinoamericanos para destacarse entre la competencia de marcas de vino y ofrecer productos de calidad y nuevas experiencias.

Actualmente la marca requiere espacios físicos en países culturales como Ecuador, para explorar su entorno y aplicar su concepto de innovación en la transformación y cambio de percepción de los consumidores en la elaboración del vino como una forma de arte como se muestra en la Figura 5.

En Ecuador, la cultura del vino aún es limitada y poco explorada en comparación con países con una tradición vinícola, donde el consumo de vino está integrado en la vida social. En el país predominan otras bebidas y experiencias más convencionales, lo que ha llevado al desarrollo de espacios comerciales que solo ofrecen experiencias tradicionales de consumo. Esto ha generado una falta de lugares dedicados a la educación, exploración y disfrute del vino desde una perspectiva sensorial y cultural.

Por otro lado, en Quito la oferta de espacios para socializar se divide entre discotecas y

restaurantes sin opciones de espacios que brinden una experiencia diferente. Además, los espacios comerciales dedicados al vino se limitan a degustaciones tradicionales o tours guiados por bodegas, lo que genera una desconexión entre el consumidor y el proceso de elaboración, reduciendo la oportunidad de una experiencia más participativa e inmersiva.

1.3 Solución

La filosofía de Pasqua Wines se basa en la innovación y la curiosidad por hacer cosas diferentes (Figura 6). Esta visión inspira el desarrollo de un espacio que fusiona vino, arte



Figura 5: Proyección vinícola, Pasqua Wines
Fuente : Pasqua Wines, 2024

y cultura, creando una experiencia interactiva e inmersiva que busca educar y compartir con los consumidores, además de ofrecer nuevas formas de explorar la enología en un contexto urbano accesible. El objetivo es trasladar la enología, comúnmente aplicada en las bodegas, a un entorno físico dentro de un contexto urbano accesible, generando experiencias que van más allá de la degustación, actividad típica de los espacios comerciales. Esto se logra mediante una galería sensorial que refuerza la esencia de la marca, en el que se exploran aromas y se percibe el entorno. Cada detalle se convierte en una parte esencial de una experiencia que invita al descubrimiento.

La innovación de Pasqua Wines se refleja en la capacidad de transformar la percepción de un espacio convencional. La propuesta busca crear un espacio que trascienda lo convencional, donde cada espacio se convierta en una exploración personal, brindando al usuario la oportunidad de interactuar, experimentar y descubrir el vino a través de sus propios sentidos.



Figura 6: Imagen conceptual house of the unconventional, Pasqua Wines
Fuente : Pasqua Wines, 2024

02 Planteamiento

- 2.1 Propuesta
- 2.2 Target
- 2.3 Análisis del Sector
- 2.4 Referentes



2.1 Propuesta de Valor

Se desarrolla una propuesta de diseño interior para Pasqua Wines, creando un espacio inmersivo “Galería Sensorial del Vino”, donde los visitantes puedan sentir una atmósfera única de la elaboración del vino. El concepto crea una experiencia completa, inspirada en los viñedos y en la filosofía de la marca, con estaciones sensoriales interactivas que invitan a descubrir y explorar el proceso de creación del vino, desde su origen hasta su degustación.

La propuesta se plantea como un recorrido sensorial y visual en el que los usuarios pueden sumergirse en la historia y evolución del vino a través de una galería sensorial que integra arte contemporáneo. El objetivo de este primer espacio es ofrecer a los consumidores una perspectiva diferente de lo convencional, mostrando cómo el vino ha trascendido a lo largo de la historia. Esta experiencia se logra mediante la estimulación de la percepción sensorial, permitiendo que los visitantes conecten con el significado y la evolución del vino.

Esta galería se fusiona con el taller de ensamblaje, un lugar diseñado para la experimentación y la personalización. A través de diferentes estaciones, los usuarios pueden descubrir aromas, texturas y combinaciones, creando su propia versión del vino en un proceso inmersivo que estimula los sentidos y despierta la curiosidad. Más que una experiencia técnica, el taller busca generar un vínculo emocional con el vino, convirtiéndolo en una expresión personal.

2.2 Target

La propuesta de diseño está dirigida a personas que buscan nuevas experiencias sensoriales y culturales, así como a personas que tengan interés en el proceso e historia del vino. No se enfoca en un grupo de edad específico, al contrario, la propuesta busca atraer a dos tipos de públicos: los que desean explorar experiencias innovadoras y los que tienen un conocimiento más profundo del vino. El objetivo es atraer a ambos grupos a participar y sumergirse en un espacio sensorial que responda a sus expectativas.



Figura 7: Target Pasqua Wines
Fuente : Bra Presenter, 2022

2.3 Análisis del sector

2.3.1 Ubicación

El proyecto se encuentra en La Tejedora, Distrito Creativo, ubicada en Cumbayá, dentro del Distrito Metropolitano de Quito, provincia de Pichincha, Ecuador, sobre la Av. Oswaldo Guayasamín. Su ubicación estratégica lo posiciona como un punto central entre el centro histórico de Cumbayá y el eje comercial de la Av. Guayasamín y la Ruta Viva, convirtiéndolo en un nodo articulador dentro del contexto urbano.



Figura 8: Ubicación sitio a intervenir
Fuente : Elaboración propia, 2025



Figura 9: Vistas del sitio
Fuente : Elaboración propia, 2025

2.3.2 Análisis del sector

Cumbayá es una parroquia ubicada al este del Distrito Metropolitano de Quito, que en los últimos años ha experimentado un proceso de transformación urbana. De acuerdo con Mantilla (2024), este proceso de transformación ha impulsado su consolidación como una vibrante “minimetrópolis” caracterizada por una alta demanda residencial y comercial, lo que ha reconfigurado la dinámica local y fortalecido su identidad como destino estratégico dentro del área metropolitana.

La introducción de espacios gastronómicos innovadores, galerías de arte, tiendas conceptuales y propuestas de diseño ha potenciado la vocación creativa y cultural del sector, atrayendo a un público diverso que busca experiencias modernas sin perder la conexión con la naturaleza. Esta sinergia entre lo urbano y lo natural se ha convertido en uno de los sellos distintivos de Cumbayá, diferenciándola de otras parroquias del DMQ.

En la actualidad, su oferta de restaurantes, cafés, bares, centros culturales, establecimientos educativos de alto nivel, unidades médicas especializadas, áreas comerciales y residenciales que priorizan la seguridad, el confort y la calidad de vida, ha posicionado a Cumbayá como un punto de encuentro para creativos, empresarios, familias y visitantes nacionales e internacionales. (Mantilla, 2024).

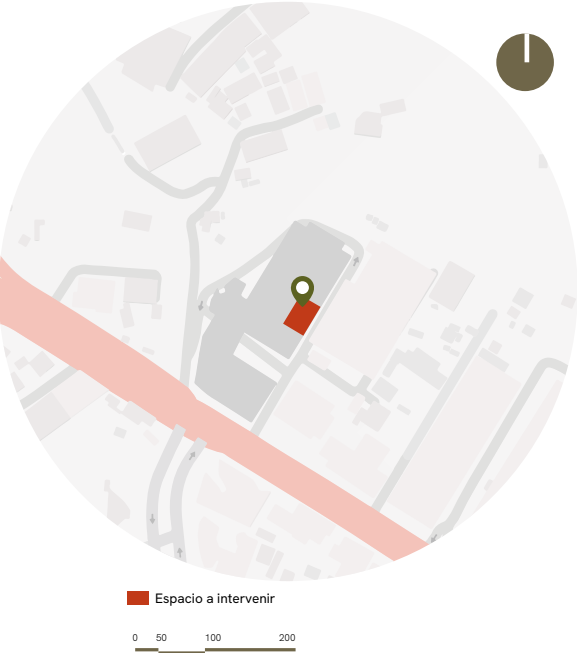


Figura 10: Análisis del sector
Fuente: Elaboración propia, 2025



Figura 11: Comercio cercano
Fuente: Elaboración propia, 2025

2.3.3 Servicios y entorno

De acuerdo con Arquitectura Panamericana, La Tejedora se fundó en 1947, como una fábrica textil con cinco galpones. Después de funcionar por varios años, cerró en 2004 y los galpones se convirtieron en bodegas. En 2014 empezó a desarrollarse como un punto clave para la industria creativa (Arquitectura Panamericana, 2018). Actualmente, La Tejedora es una comunidad que reúne más de 50 locales dedicados a actividades comerciales de arte, diseño, gastronomía y diferentes actividades culturales y deportivas (La Tejedora, s.f.). Su concepto busca transformar un centro comercial en un lugar que combine oficinas con locales comerciales.

La oferta de La Tejedora se organiza en cuatro áreas principales: arte, gastronomía, bienestar y actividades para la comunidad (La Tejedora, s.f.). Alrededor de La Tejedora se pueden encontrar establecimientos que se han dinamizado debido a la reestructuración de sus instalaciones. Se han desarrollado negocios y proyectos como espacios de coworking, cafeterías y centros comerciales como el Scala Shopping, que complementan el contexto urbano y fomentan la colaboración comercial. Esta integración de espacios comerciales y creativos con las instalaciones de La Tejedora convierte a la zona urbana en un lugar vibrante impulsando la innovación y el crecimiento cultural (La Tejedora, s.f.).



Figura 12: Servicios en el entorno próximo
Fuente: Elaboración propia, 2025



Figura 13: Centro comercial Scala Shopping
Fuente: Elaboración propia, 2025

2.3.4 Accesibilidad

La Tejedora se encuentra ubicada sobre la Av. Oswaldo Guayasamín, una avenida principal que facilita el acceso desde Quito y los Valles. El desplazamiento en vehículo es accesible, ya que se encuentran vías de rápido acceso que conecta Quito con Cumbayá. El transporte público en Cumbayá es accesible y se encuentra conectado a través de rutas de buses y alimentadores que circulan por la avenida principal. Además, la vía cuenta con un carril exclusivo para ciclovía, lo que permite un acceso directo a La Tejedora en bicicleta.

P. 14

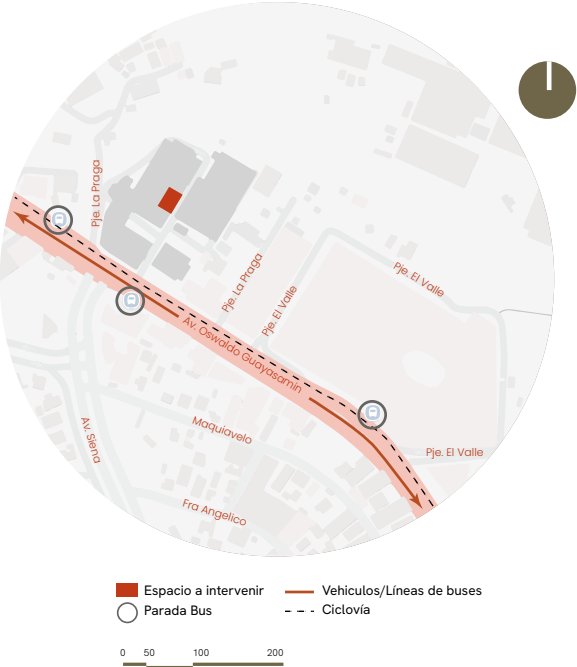


Figura 14: Accesos
Fuente: Elaboración propia, 2025



Figura 15: Avenidas Cercanas
Fuente: Elaboración propia, 2025

2.3.5 Asoleamiento

La edificación se orienta hacia el noreste, y su fachada principal, al estar dirigida al este, recibe sol directo con intensidad durante la mañana. Esto no solo proporciona una gran cantidad de luz natural, sino que también incrementa la temperatura en el interior. Al mediodía, el sol incide de manera más directa, creando sombras cortas en el espacio. El problema se intensifica por la cubierta de planchas de zinc, que absorben y transmiten calor con facilidad. Debido a que Cumbayá tiene un clima seco y una alta exposición solar, será necesario implementar soluciones de protección solar y ventilación natural para mejorar el confort térmico.

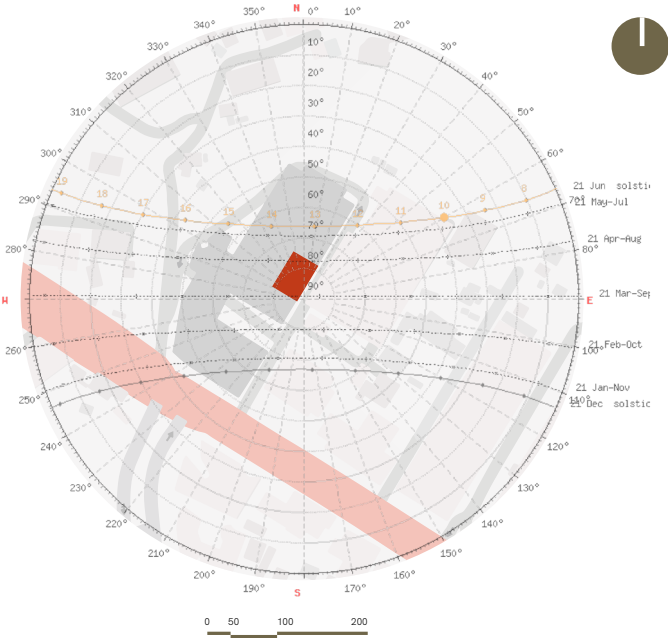


Figura 16: Asoleamiento del sitio
Fuente: Elaboración propia, 2025



Figura 17: Proyección de sombras en fachadas
Fuente: Elaboración propia, 2025

P. 15

2.3.6 Estado actual

El lugar a intervenir es uno de los galpones dentro de La Tejedora, que actualmente se encuentra sin funcionamiento. El galpón está construido con una estructura de hormigón armado, mampostería de bloques, cubierta con planchas de zinc y cerchas metálicas, y con acabados en cielo raso. Existen espacios donde entra luz natural, y se observa la presencia de un muro de gaviones de ladrillo. El área a intervenir será de 220 m2.



Figura 18 : Acceso principal sitio a intervenir
Fuente : Elaboración propia, 2025



Figura 19 : Vista interna espacio a intervenir
Fuente : Elaboración propia, 2025



Figura 20 : Zona de baños sitio a intervenir
Fuente : Elaboración propia, 2025

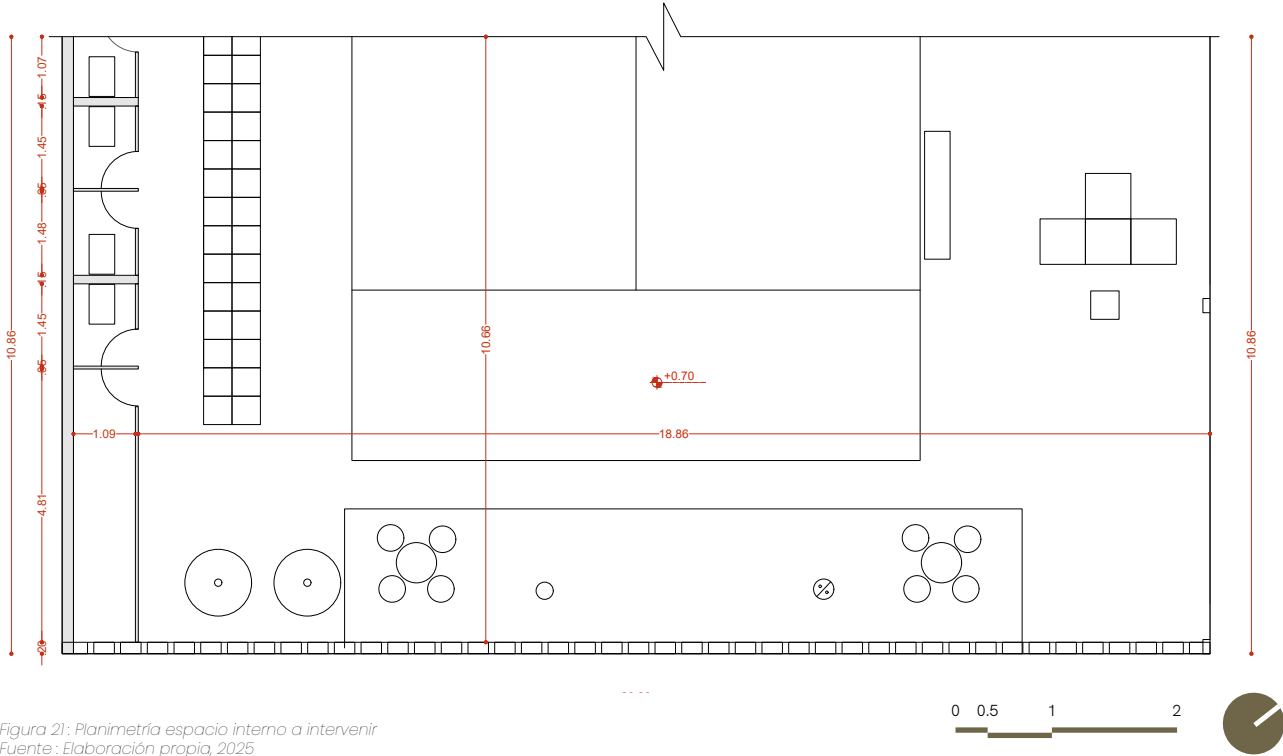


Figura 21 : Planimetría espacio interno a intervenir
Fuente : Elaboración propia, 2025

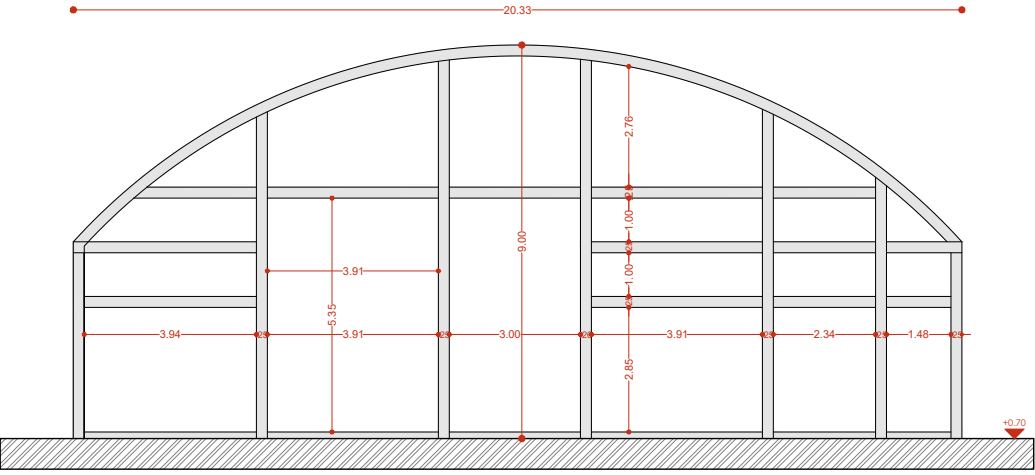


Figura 22 : Fachada principal, estado actual
Fuente : Andrea Karolys, 2025

2.5 Referentes

2.5.1 Aesop Plaza Duke of York / Snøhetta

Este proyecto se desarrolló en el Reino Unido por Snøhetta Architects. La idea principal del diseño se basa en los elementos clásicos que componen la cultura del vino y en aquellos que transmiten innovación a través de figuras de estilo futurista. De esta manera, se integran elementos de acero inoxidable con el objetivo de generar la sensación de un ambiente más contemporáneo, sin dejar atrás la historia y la cultura vinícola (González, 2018). Por esta razón, en la envolvente interna se utiliza un color vino pálido que evoca la historia que acompaña al vino.

El elemento central del diseño consiste en varios arcos que parten de una columna existente,

delimitando el espacio interior en diferentes secciones y actividades. La selección del mobiliario, por su parte, busca transmitir ese toque futurista y vanguardista, predominando las líneas limpias y los materiales de apariencia pura, que evocan la naturaleza artesanal del vino mientras dialogan con la dinámica de una nueva visión y perspectiva de la experiencia vinícola en este lugar (González, 2018). En sí, el contraste entre texturas ásperas con texturas brillantes y pulidas crea una atmósfera que evoca una línea contemporánea, minimalista y sofisticada, sin dejar de lado un estilo futurista.

2.5.2 Vinos & Viandas / Zooco Estudio

Este proyecto se encuentra en España y fue desarrollado por Zooco Estudio. Está claramente definido por arcos que buscan reflejar una figura repetitiva, tanto en las antiguas arquerías de las bodegas de vino como en cada elemento que compone esta cultura. Los barriles, las botellas, las copas y todos los objetos que confluyen en el sistema vinicultor se caracterizan por su forma circular (ArchDaily, 2017). El concepto parte de esta idea y dota al espacio de una atmósfera única, evocando un diseño limpio y vanguardista, pero sin perder la identidad clásica que aportan los colores que componen estos arcos (ArchDaily, 2017). Los planos seriados, con diferentes configuraciones de vano y lleno, ayudan a estructurar el espacio de la tienda, delimitando zonas específicas para las actividades que allí se desarrollan. El uso de espejos contribuye en

gran medida a la percepción de un ambiente mucho más amplio (ArchDaily, 2017). De igual forma, se emplea madera en los exhibidores con la intención de transmitir la esencia de los elementos que componen una bodega clásica de vinos, manteniéndose así en sintonía con los materiales y texturas que se perciben como cercanos al mundo vinícola. Esta tienda aporta significativamente a una experiencia sensorial única mediante elementos que generan una espacialidad dinámica dentro de un imaginario clásico.

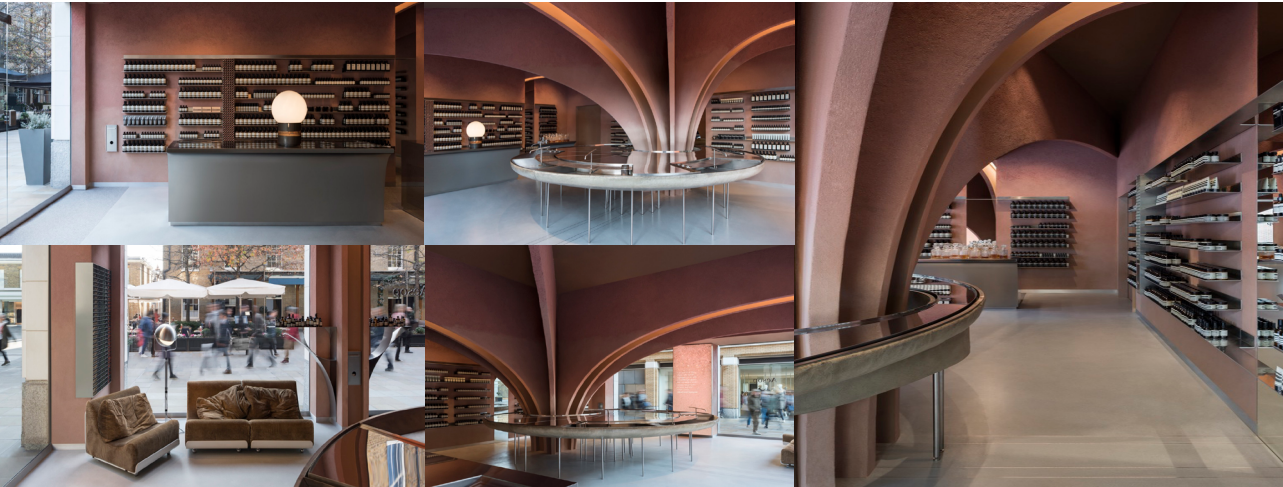


Figura 23: Aesop Plaza Duke of York
Fuente: ArchDaily, 2017

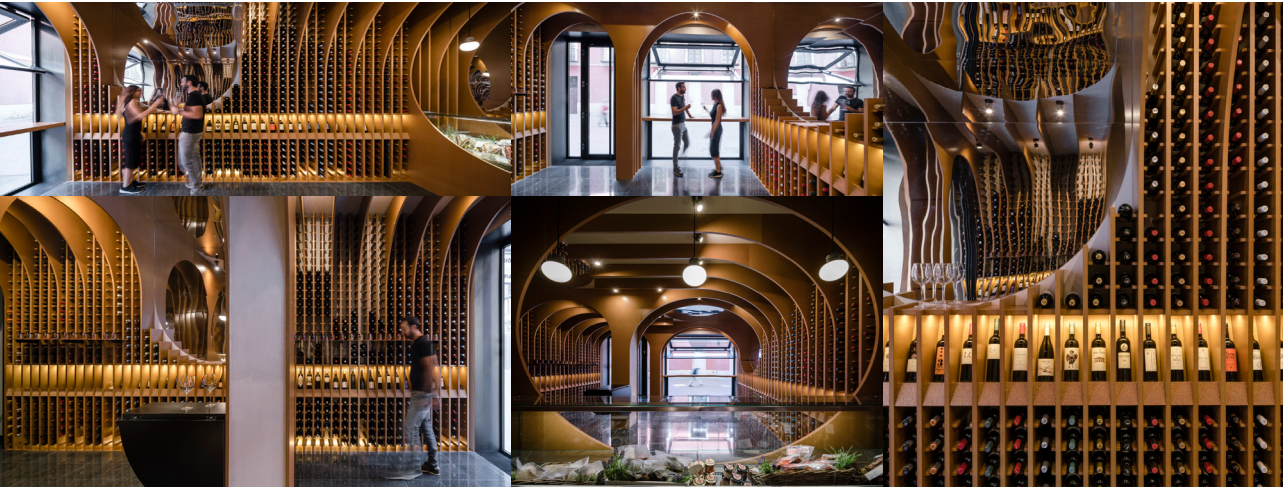


Figura 24: Vinos & Viandas / Zooco Estudio
Fuente: ArchDaily, 2017

03 Proyecto

3.1 Metas de Diseño
3.2 Storytelling /Concepto
3.3 Programación
3.4 Diagrama de Adyacencias

3.5 Zonificación
3.6 Diseño Espacial
3.7 Moodboard
3.8 Material Board



3.1 Metas del Diseño

¿Qué?

El proyecto propone un espacio dedicado al arte y la cultura del vino, donde se busca unir lo tradicional con lo innovador. El recorrido empieza en una galería de arte contemporáneo, con obras e instalaciones que muestran cómo el vino ha evolucionado a lo largo del tiempo, desde sus orígenes hasta la actualidad. Después, se pasa a un taller de ensamblaje con estaciones sensoriales, pensado para que los visitantes puedan crear sus propias mezclas y experimentar con aromas, texturas, colores y sabores de una forma más cercana y creativa.

La experiencia continúa en un espacio de degustación, diseñado como un lugar de encuentro para compartir y conversar alrededor de cada creación, en un ambiente que combina calidez y sofisticación. Por último, se encuentra una tienda especializada, donde es posible adquirir vinos exclusivos, accesorios y objetos relacionados con el arte y la cultura del vino, reforzando la idea de un espacio que no solo vende, sino que también ofrece cultura y experiencias.

¿Quien?

El proyecto está pensado para dos tipos de visitantes. El primero busca vivir experiencias nuevas y sensoriales, explorando el vino desde una mirada diferente y creativa. El segundo grupo está formado por quienes ya conocen más del vino y sienten afinidad por su historia y su cultura.

La propuesta busca conectar con ambos, creando un espacio donde cada persona pueda acercarse al vino de manera personal. A través de actividades, espacios interactivos y un enfoque artístico, se invita a descubrirlo no solo como una bebida, sino como una experiencia que despierta la curiosidad y las emociones.

¿Cómo?

Los espacios presentan una transición entre el presente y el futuro, conectando lo clásico y lo futurista a través de materiales seleccionados. La madera, el corcho y la piedra evocan la tradición y los elementos históricos utilizados en la elaboración del vino, mientras que el metal y el vidrio simbolizan la innovación y la evolución. Esta combinación refleja el proceso de transformación del vino y su historia dentro de un recorrido sensorial.

La experiencia visual se enriquece con proyecciones digitales inmersivas dentro de la galería, donde el arte contemporáneo se une a la tecnología para intensificar la conexión sensorial con el vino. Estas proyecciones generan un ambiente envolvente que invita al visitante a descubrir el vino desde una perspectiva creativa y actual.

El taller de ensamblaje está pensado para activar cuatro sentidos:

Tacto & Vista: A través de superficies y texturas que evocan lo rústico y auténtico del vino, permitiendo reconocer su esencia tradicional mientras se estimulan las percepciones visuales con colores y formas.

Olfato: Mediante aromas que recuerdan los paisajes de los viñedos, resaltando notas frutales y naturales que conectan directamente con la tierra y la cosecha.

Gusto: Con una experiencia de degustación que varía según el tipo de copa utilizada, mostrando cómo la forma y el material del vaso influyen en la manera en que se percibe el sabor del vino.

3.2 Storytelling / Concepto

3.2.1 Storytelling

La esencia de Pasqua Wines se define por su enfoque “House of the Unconventional”, un concepto que busca explorar nuevas perspectivas en el mundo del vino, donde la tradición se fusiona con la innovación. Trasciende la idea de ser una simple marca de vino; se presenta como una experiencia sensorial. Su identidad se define por la audacia, elegancia, y creatividad en el proceso y elaboración del vino.

Cada vino creado lo toman como una obra de arte, no solo en su sabor, sino en la manera en que estimula los sentidos y permite descubrir su esencia. Pasqua ha sido una marca que rompe con las convenciones del vino, combinando la tradición vinícola con la innovación de una forma sofisticada y vanguardista.

Esta audacia se refleja en todos los aspectos del proceso, desde la selección de las uvas hasta su presentación final, manteniendo siempre un equilibrio entre lo clásico y lo contemporáneo. Pasqua Wines destaca por su enfoque creativo, fusionando arte y diseño para expresar de manera única la cultura del vino. La marca tiene la filosofía de involucrarse en su creación, de comprenderlo y vivirlo a través de todos los sentidos. La experiencia Pasqua es más que una degustación; es un recorrido de descubrimiento sensorial y personal.

Valores de Marca

- Audacia:** Rompe con las normas tradicionales del vino.
- Elegancia:** Mantiene un equilibrio entre sofisticación y vanguardia.
- Creatividad:** Su identidad está profundamente ligada al arte y el diseño.
- Experiencial:** Fomenta la interacción con el vino a través de los sentidos y la cultura.

Palabras claves

Transición
Evolución
Innovación
Presente
Futuro



Figura 25: Valores de la marca
Fuente: Elaboración propia, 2025

3.2.2 Concepto

Ciclo Evolutivo

El vino, desde sus orígenes, ha sido símbolo de transformación. Su historia está marcada por un proceso que lo ha llevado de ser una bebida artesanal de carácter ritual a convertirse en un producto cultural, social y sensorial de sofisticación. Este proceso no solo se da en su elaboración, sino también en la manera en que se percibe, se disfruta y se comparte. En esta propuesta, la evolución del vino se traslada al espacio, reflejando un proceso de cambio constante, donde lo tradicional y lo contemporáneo coexisten y se expresan a través de formas, materiales y sensaciones.

Ciclo Evolutivo es un concepto que interpreta la transformación del vino como una experiencia espacial. Se desarrolla a través de transiciones sensoriales y formales que representan sus distintas etapas, desde el origen hasta la degustación. Cada área se convierte en una etapa de este recorrido, revelando capas de percepción que invitan al usuario a descubrir, oler, tocar y probar.

El diseño toma como referencia la morfología de la copa y la botella de vino, evocando sus formas curvas como guía para el recorrido. Estas formas convexas se traducen en arcos y estructuras circulares que definen la espacialidad, articulando zonas específicas y generando una experiencia fluida.

Transiciones de forma y volumen:

Las transiciones en la forma del espacio están inspiradas en la copa y la botella de vino, evocando sus contornos convexas y circunferencias.

Materiales que transforman el espacio:

El uso de materiales como la madera y corcho crea una base natural y orgánica. Los materiales evolucionan en el recorrido del usuario , integrando metales y superficies reflectantes que aportan una sensación de innovación.

Iluminación dinámica:

La luz es esencial para generar sensaciones a lo largo del recorrido. Se utiliza iluminación cálida y luz intensa. Se generan transiciones de iluminación para evocar la evolución y transformación.

Estaciones sensoriales:

El espacio está organizado en estaciones que permiten al usuario experimentar con los sentidos: tacto, olfato y gusto.

Movimiento y fluidez:

El recorrido está diseñado para permitir un movimiento libre y sin restricciones, donde cada paso genera nuevas sensaciones.

Colores que evolucionan:

El uso del color en tonos cálidos, terrosos y naturales buscan la conexión con lo clásico. En el recorrido, los colores se intensifican con matices más profundas evocando el futuro.

01

Botella de vino



Extracción forma



Transformación



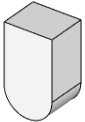
Círculo
Ciclo del vino

02

Copa de vino



Extracción Forma



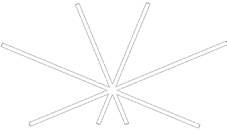
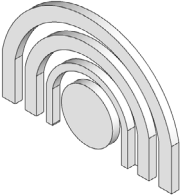
Forma convexa



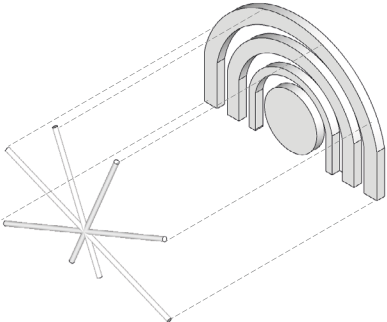
Capas de
transición

03

Unión de capas y núcleo



Símbolo característico de
Pasqua Wines



Forma guía de distribución

Figura 26: Diagrama conceptual
Fuente: Elaboración propia, 2025



Figura 27: Imágen Conceptual
Fuente: Elaboración propia, 2025



Figura 28: Imágen Conceptual
Fuente: Elaboración propia, 2025

3.3 Programación

ZONA DE INGRESO		M2 APROX
Público	Recepción	8
	Circulación	5
Subtotal		13
ZONA DE EXPERIENCIA		M2 APROX
Semi Público	Estaciones Sensoriales	15
	Espacios experimentales	8
	Circulación	5
Subtotal		28
ZONA DE CONSUMO		M2 APROX
Público	Bar	25
	Zona de clientes	25
	Circulación	7
Subtotal		57
ZONA DE EXHIBICION		M2 APROX
Público	Galería de Arte	35
	Tienda de Vinos	15
Subtotal		50
ZONA DE ALMACENAMIENTO		M2 APROX
Privado	Bodegas	15
	Circulación	3
Subtotal		18
ZONA DE SERVICIOS		M2 APROX
Privado	Administración	10
	Lockers	3
	Baño de servicio	4
	Almacenamiento	7
	Circulación	8
Subtotal		32
ZONA DE SERVICIOS PUBLICOS		M2 APROX
Público	Baños	15
	Circulación	7
Subtotal		22
TOTAL		220

Figura 29 : Diagrama de programación espacial
Fuente : Elaboración propia, 2025

3.4 Diagrama de Adyacencias

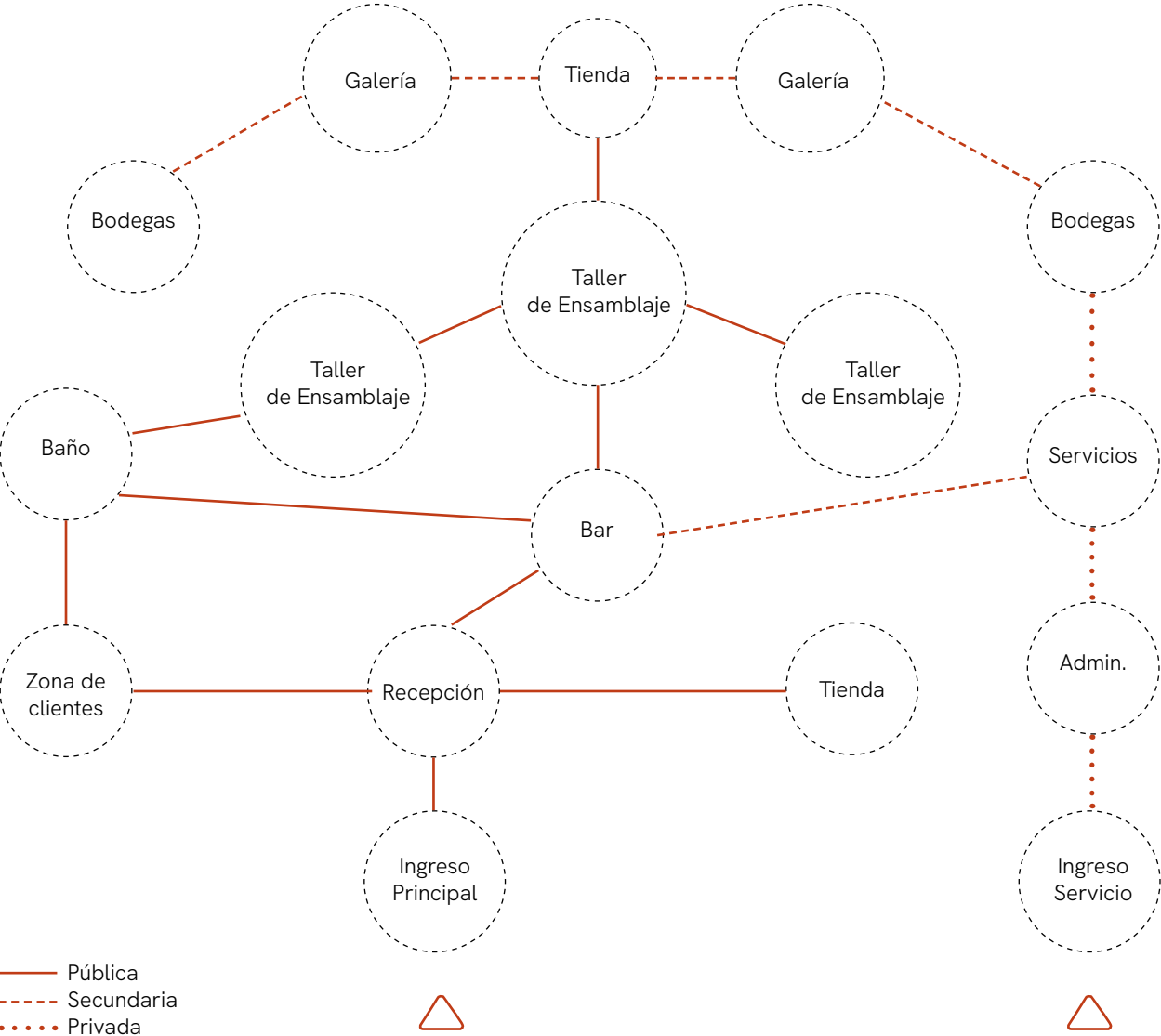


Figura 30 : Diagrama de adyacencias
Fuente : Elaboración propia, 2025

3.5 Zonificación

La zonificación se organiza en cuatro áreas principales: pública, semipública, privada y de servicios. La distribución permite que el recorrido fluya de manera gradual: desde las zonas públicas, donde el usuario inicia la experiencia, hacia espacios más privados que ayudan al funcionamiento del lugar. La forma semicircular genera la transición entre espacios, logrando que cada área se integre y creando diferentes niveles de privacidad de forma progresiva.

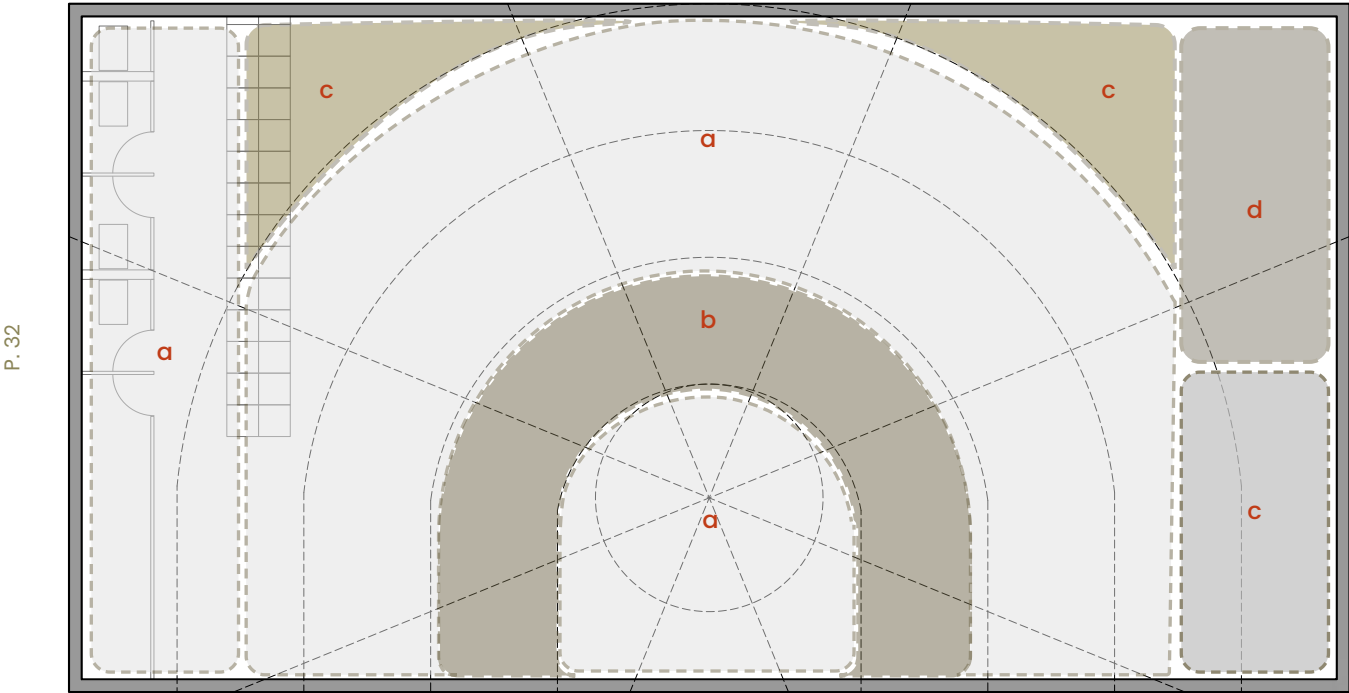


Figura 31: Zonificación
Fuente: Elaboración propia, 2025

- a. Área Pública
- b. Área Semipública
- c. Área Privada
- d. Área de Servicios



3.6 Diseño Espacial

La distribución se organiza en un recorrido que sigue las formas convexas del arco y el círculo. Los espacios se dividen en capas de transición que guían al usuario: comienza en el arco principal, avanza hacia las estaciones sensoriales y finaliza en un área social, simbolizando la última etapa del proceso del vino. El núcleo circular dirige y articula las distintas áreas, mientras que los servicios se ubican en los laterales, manteniendo el protagonismo de las curvas y favoreciendo una experiencia fluida.

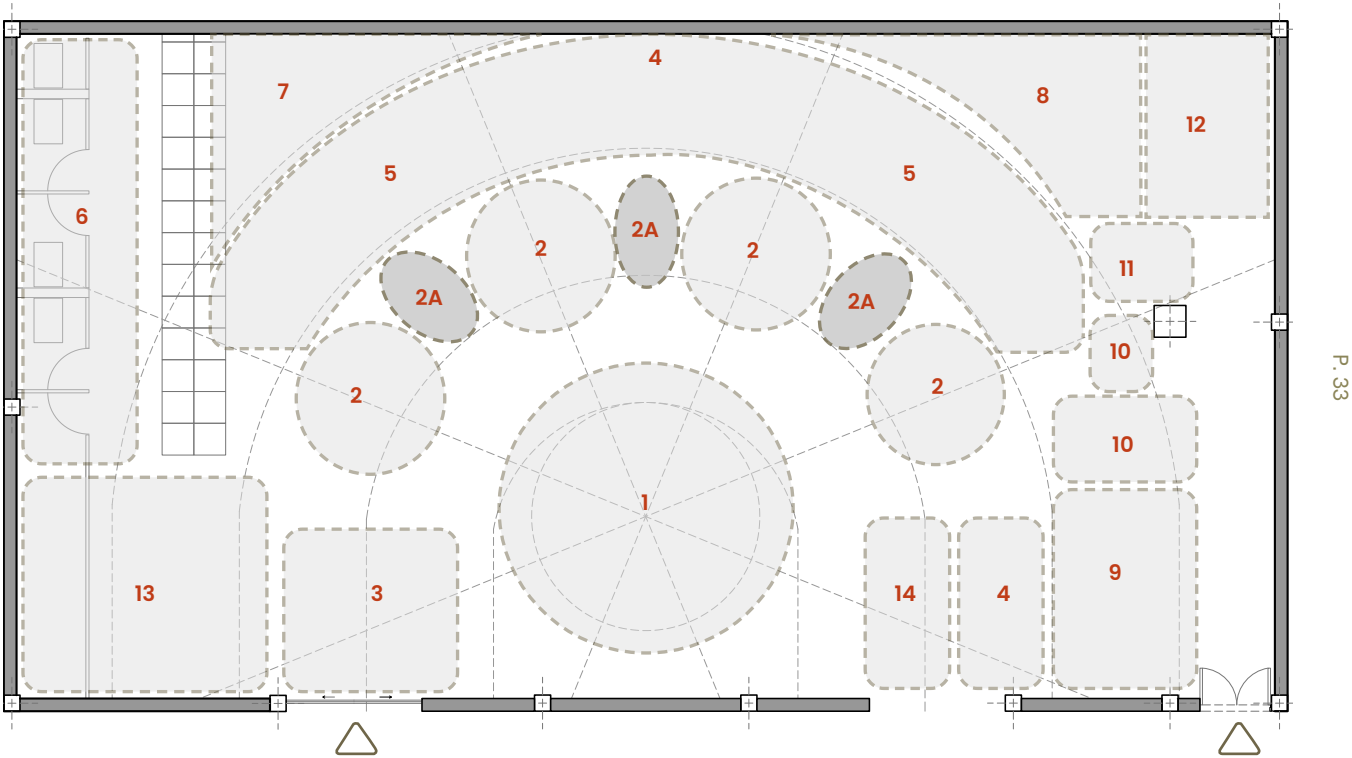


Figura 32: Diseño espacial
Fuente: Elaboración propia, 2025

- | | | |
|-------------------------------|-------------------|----------------------|
| 1. Bar | 6. Baños | 12. Almacenamiento |
| 2. Estaciones Sensoriales | 7. Bodega | 13. Zona de clientes |
| 2A. Descanso Contemplativo | 8. Bodega Térmica | 14. Dispensador Vino |
| 3. Recepción | 9. Administración | |
| 4. Tienda | 10. Lockers | |
| 5. Galería / Zona de clientes | 11. Baño Servicio | |



3.7 Moodboard



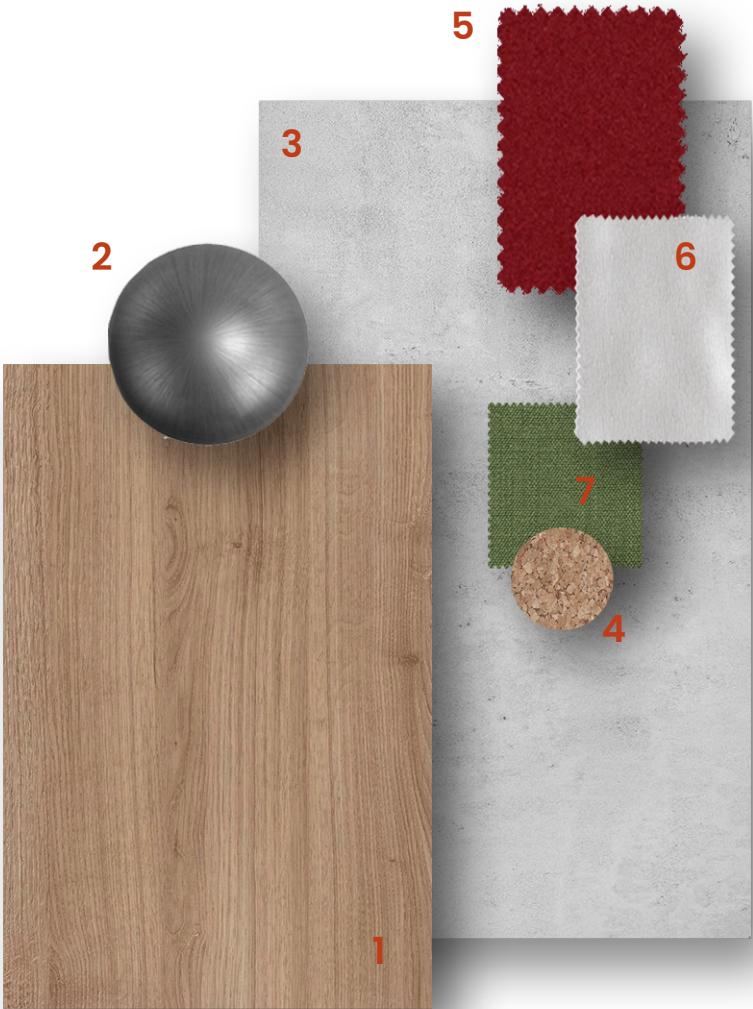
Figura 33: Moodboard
Fuente: Elaboración propia, 2025

El moodboard representa la transformación del vino a través de una conexión entre tradición e innovación. Los materiales y texturas evocan la evolución constante, la madera y la piedra se relaciona con la historia, mientras que el metal y las superficies reflectantes trnasmiten un efecto futurista y vanguardista.

La iluminación es importante ya que genera contrastes entre luces cálidas e intensidades que refuerzan la sensación de cambio y fluidez. Se propone cada elemento para estimular los sentidos, creando una experiencia inmersiva que conecta lo físico con lo sensorial.

3.8 Material Board

P. 36



- 1. Madera Enchapada
- 2. Acero Inoxidable
- 3. Hormigón Pulido
- 4. Corcho
- 5. Textil Rojo Chenille
- 6. Textil Gris
- 7. Textil Verde Olive

Figura 34: Material board
Fuente: Elaboración propia, 2025

La propuesta de diseño interior para la tienda de vinos y galería experimental de Pasqua Wines busca fusionar la estética vanguardista de la marca con una atmósfera acogedora y sofisticada que evoque la historia y los elementos icónicos de la industria vinícola. La paleta de materiales que se ha seleccionada parte del hormigón pulido, acero inoxidable, madera enchapada, corcho y textiles en tonos neutros y rojizos. Estos elementos se implementará de la siguiente manera:

Hormigón pulido:

Este material se utilizará en los pisos y algunas paredes, proporcionando una base neutra y contemporánea que refleja la modernidad de Pasqua Wines. Su acabado liso y reflectante contribuirá a una sensación de amplitud y luminosidad en el espacio.

Acero inoxidable:

Empleado en detalles como barandas, estanterías y elementos decorativos, el acero inoxidable aportará un toque industrial y elegante. Su resistencia y brillo complementarán la estética moderna del establecimiento.

Madera enchapada:

Presente en mobiliario y revestimientos, la madera en tonos cálidos equilibrará la frialdad del hormigón y el acero, creando un ambiente más acogedor. Este material evocará la tradición vinícola y aportará una conexión con la naturaleza intentando transmitir la esencia de las cavas y elementos de almacenamiento de las tradicionales cavas o bodegas de viñedos.

Corcho:

Utilizado en detalles como revestimientos de paredes o elementos decorativos, el corcho no solo remite directamente al mundo del vino, sino que también ofrece propiedades acústicas beneficiosas, contribuyendo a un ambiente más íntimo y confortable que permita mantener de igual forma temperaturas óptimas para la conservación de los vinos en exposición.

Textiles en tonos neutros y rojizos:

Incorporados en tapicería, cortinas y cojines, estos textiles añadirán suavidad y confort al espacio. Los tonos rojizos, inspirados en los matices del vino, aportarán calidez y un toque de color que dinamiza el ambiente.

La combinación de estos materiales y colores creará un entorno que refleja la identidad innovadora de Pasqua Wines, ofreciendo a los clientes una experiencia sensorial en el recorrido y zonas de estancia combinando la tradición y la visión futurista de la marca.

P. 37

04

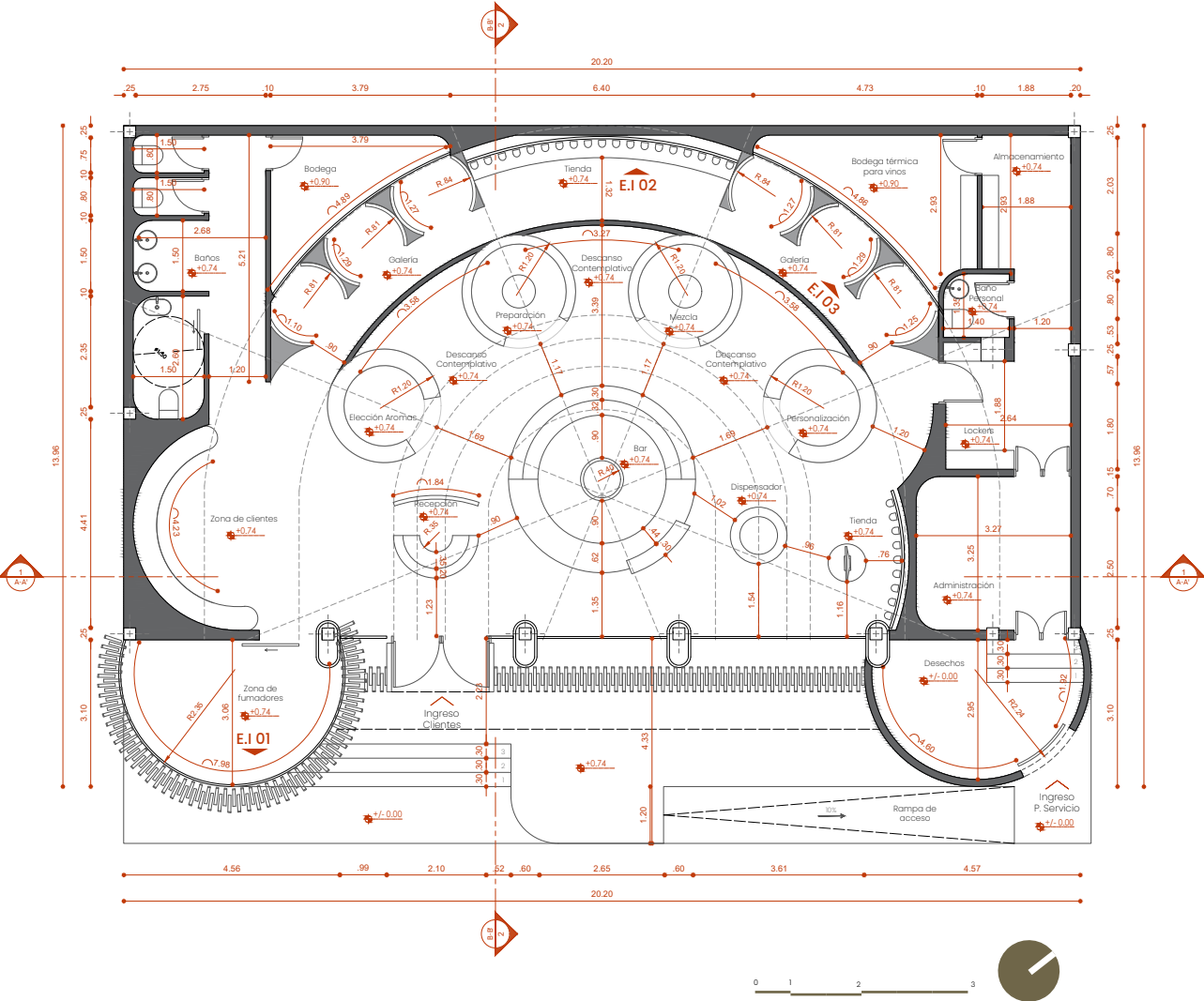
Planimetrías

4.1 Planta de Distribución
4.2 Planta Amoblada
4.3 Corte Longitudinal
4.4 Corte Transversal
4.5 Elevaciones Internas
4.6 Plano de Piso

4.7 Revestimientos Verticales
4.8 Plano de Techos
4.9 Plano de Iluminación
4.10 Styling
4.11 Renders



4.1 Planta de Distribución



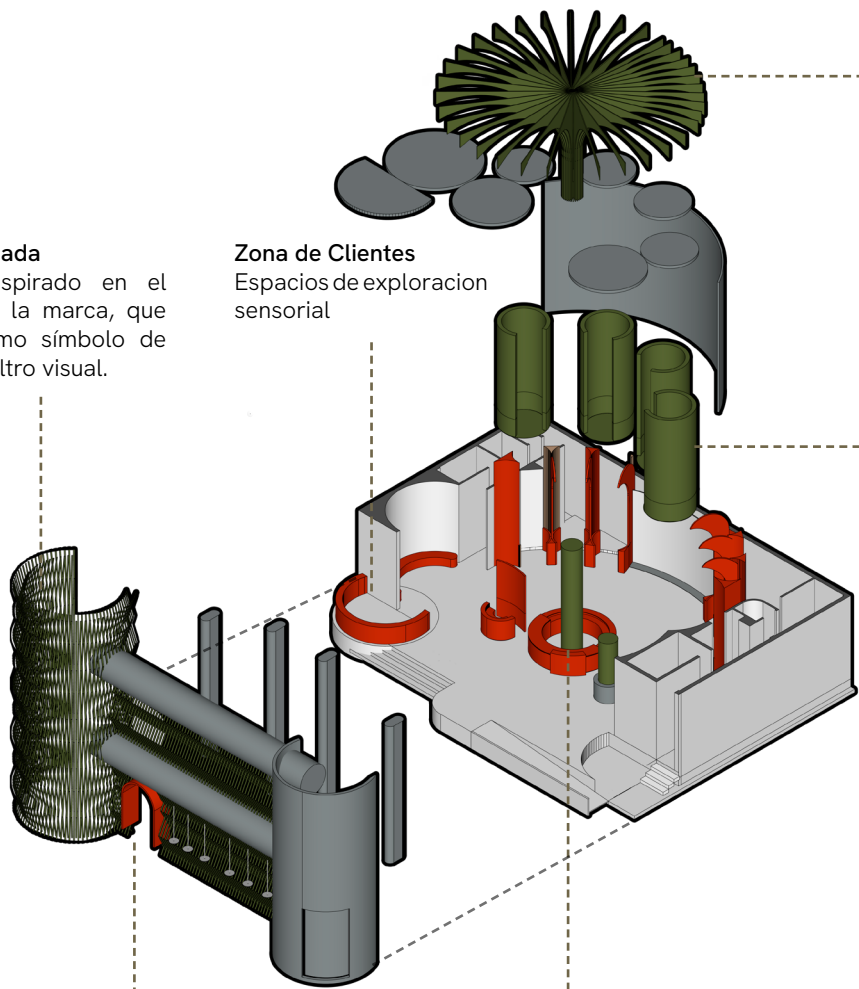
4.1.1 Axonometría

Celosía Fachada
Elemento inspirado en el asterisco de la marca, que funciona como símbolo de identidad y filtro visual.

Zona de Clientes
Espacios de exploración sensorial

Planos seriados
Diseño que evoca las cavas tradicionales, reinterpretando el orden y ritmo de los barriles de vino.

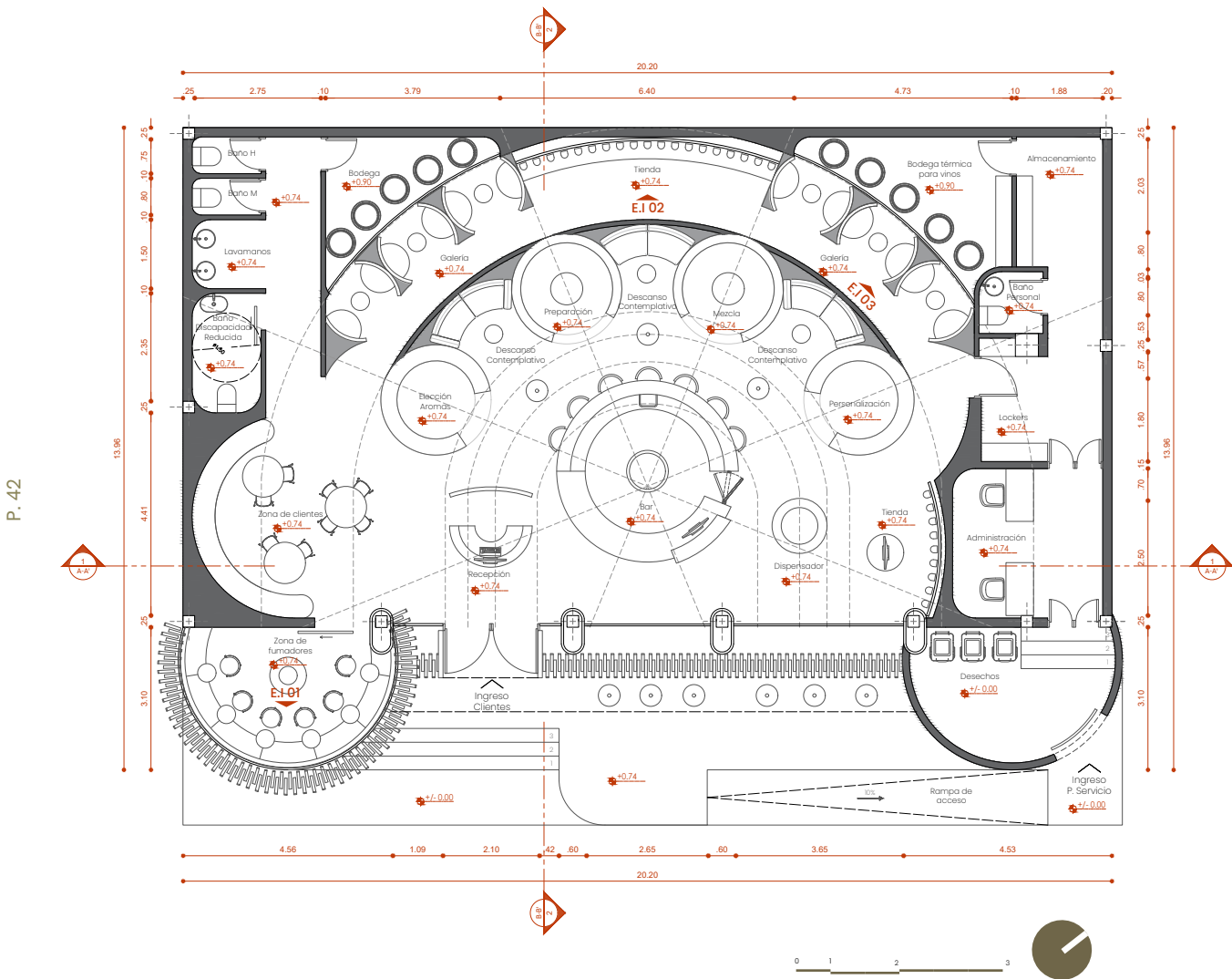
Estaciones Sensoriales
Cuatro espacios interactivos dedicados a la experimentación y ensamblaje de un vino personalizado.



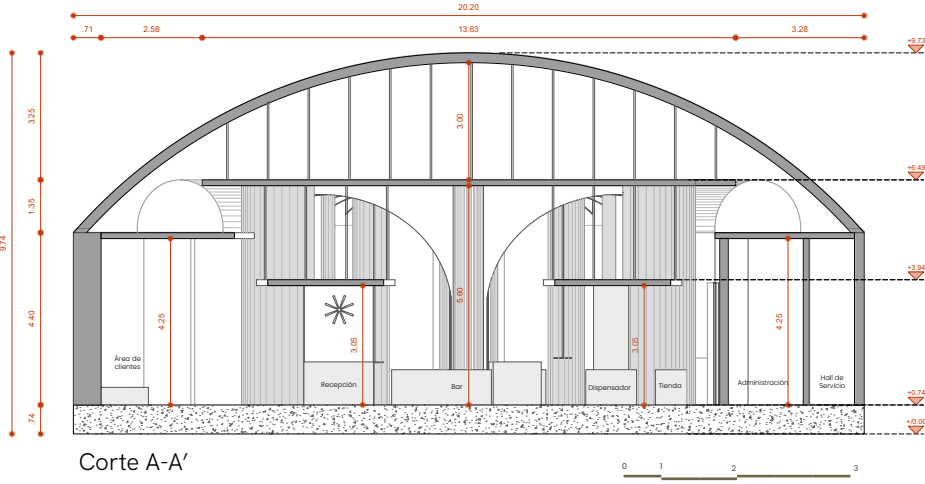
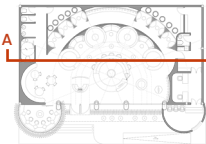
Ingreso Principal
Punto de partida del recorrido, donde inicia la experiencia del usuario.

Barra Central
Representa el núcleo del proyecto, un espacio de conexión donde convergen las capas y transiciones.

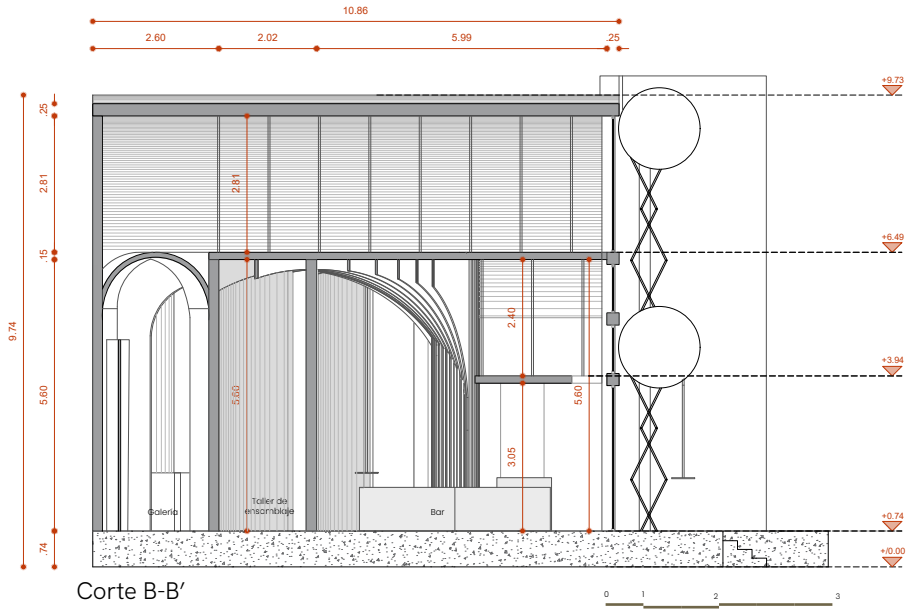
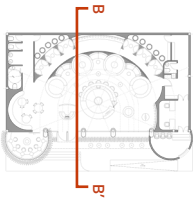
4.2 Planta Amoblada Arquitectónica



4.3 Corte Longitudinal

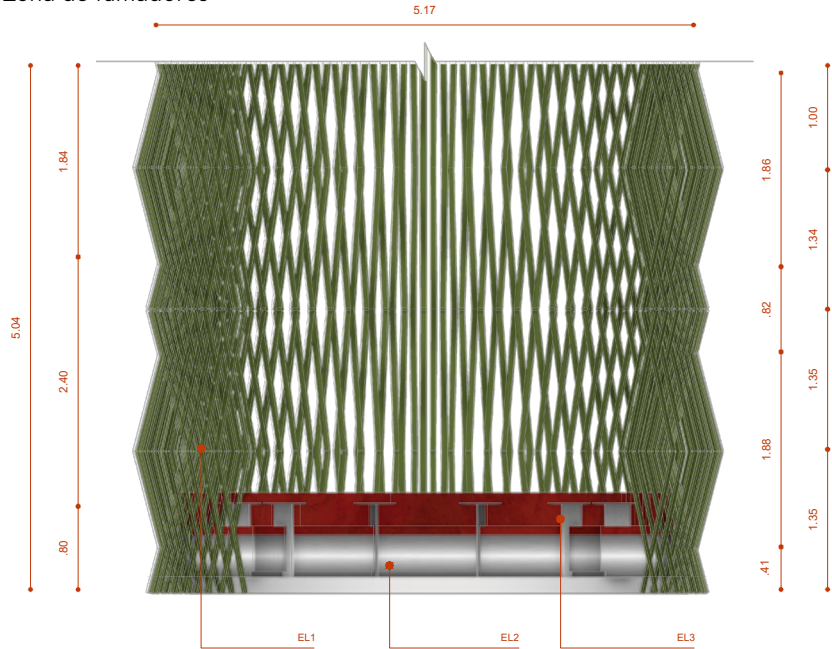


4.4 Corte Transversal



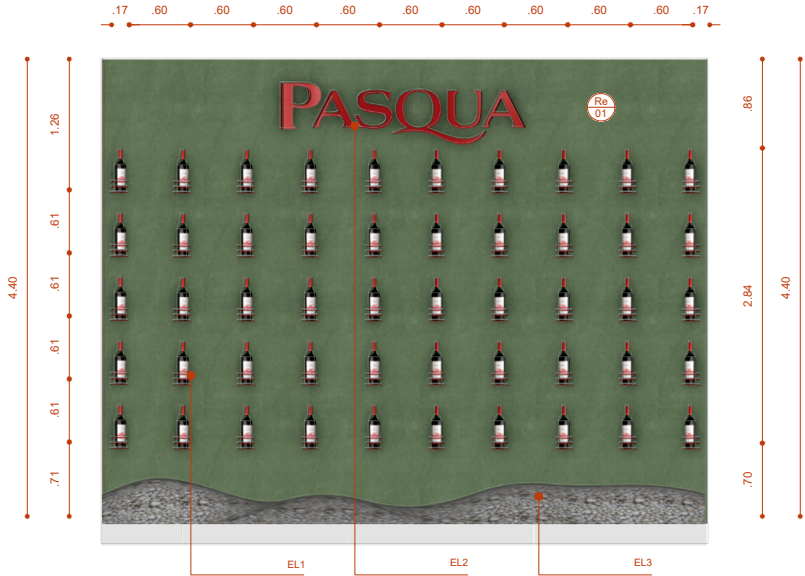
4.5 Elevaciones Internas

Elevación Interna 1: Zona de fumadores



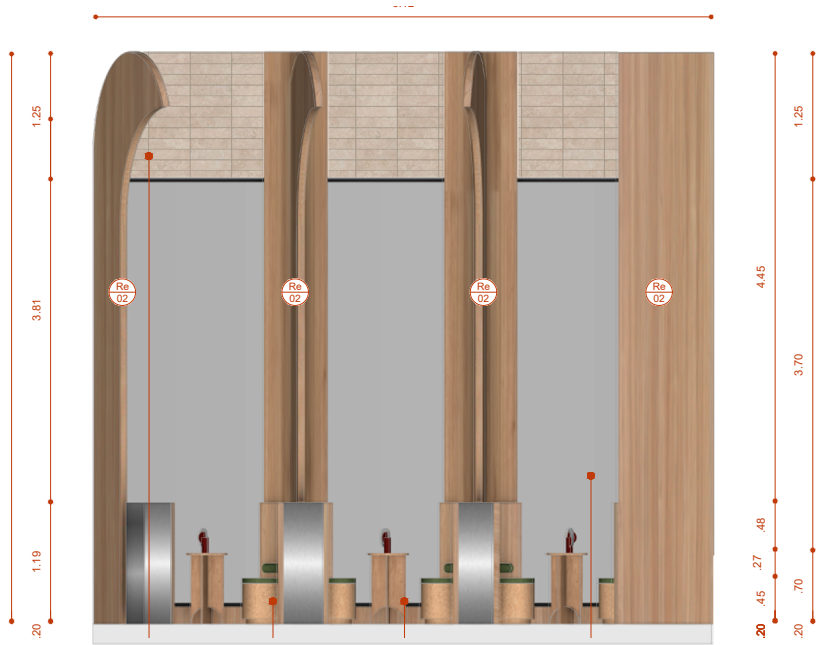
- EL 1** Metal pintado con pintura metalizada color verde musgo. Acero laminado en frío, espesor 1.5 mm. Esmalte poliuretano bicomponente con efecto metalizado, color verde musgo.
- EL 2** Base de asiento de acero inoxidable AISI 304, acabado satinado. soporte estructural soldado para asiento fijo. Superficie lisa sellada.
- EL 3** Mesa auxiliar de acero inoxidable. Acero inoxidable AISI 304, espesor 2 mm (estructura) y 4 mm (cubierta). Pulido satinado (grano 320), sin recubrimiento adicional.

Elevación Interna 2: Tienda



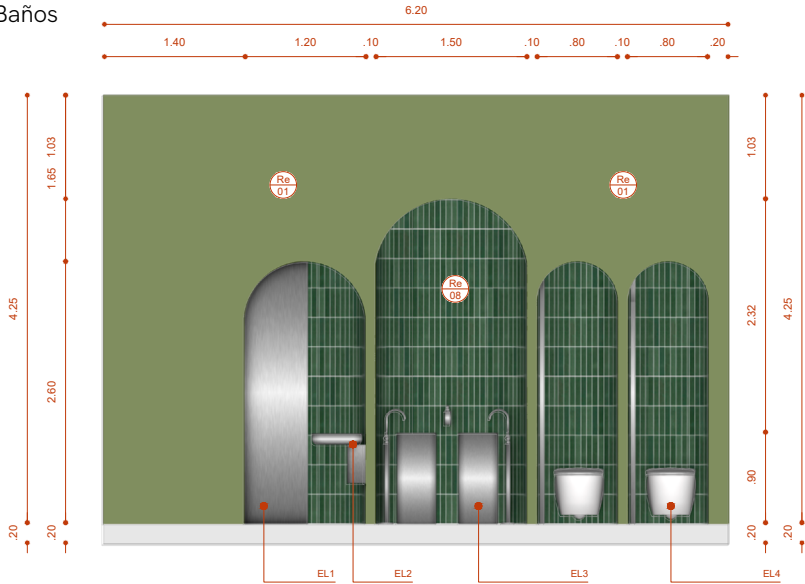
- EL 1** Soporte de vino inoxidable color “Cobre Ámbar” Acero inoxidable AISI 304, espesor 1.5 mm. tono “Cobre Ámbar” mediante oxidación química controlada.
- EL 2** Acrílico de alto impacto, espesor 5 mm. Pintura acrílica automotriz, color rojo satinado. Anclaje oculto en panel de fondo o estructura metálica con pernos de expansión. Tiras LED 3000K con difusor de policarbonato, sistema 12V.
- EL 3** Grava lavada de canto rodado, espesor 3cm. Material pétreo natural de río, lavado y clasificado mecánicamente. Mezcla natural de tonos gris claro, beige y pardo.
- RE 1** Microcemento verde musgo, espesor 3mm. Mortero polimérico base cemento, aditivado con resinas acrílicas, pigmentos minerales y cargas de cuarzo.

Elevación Interna 3: Galería



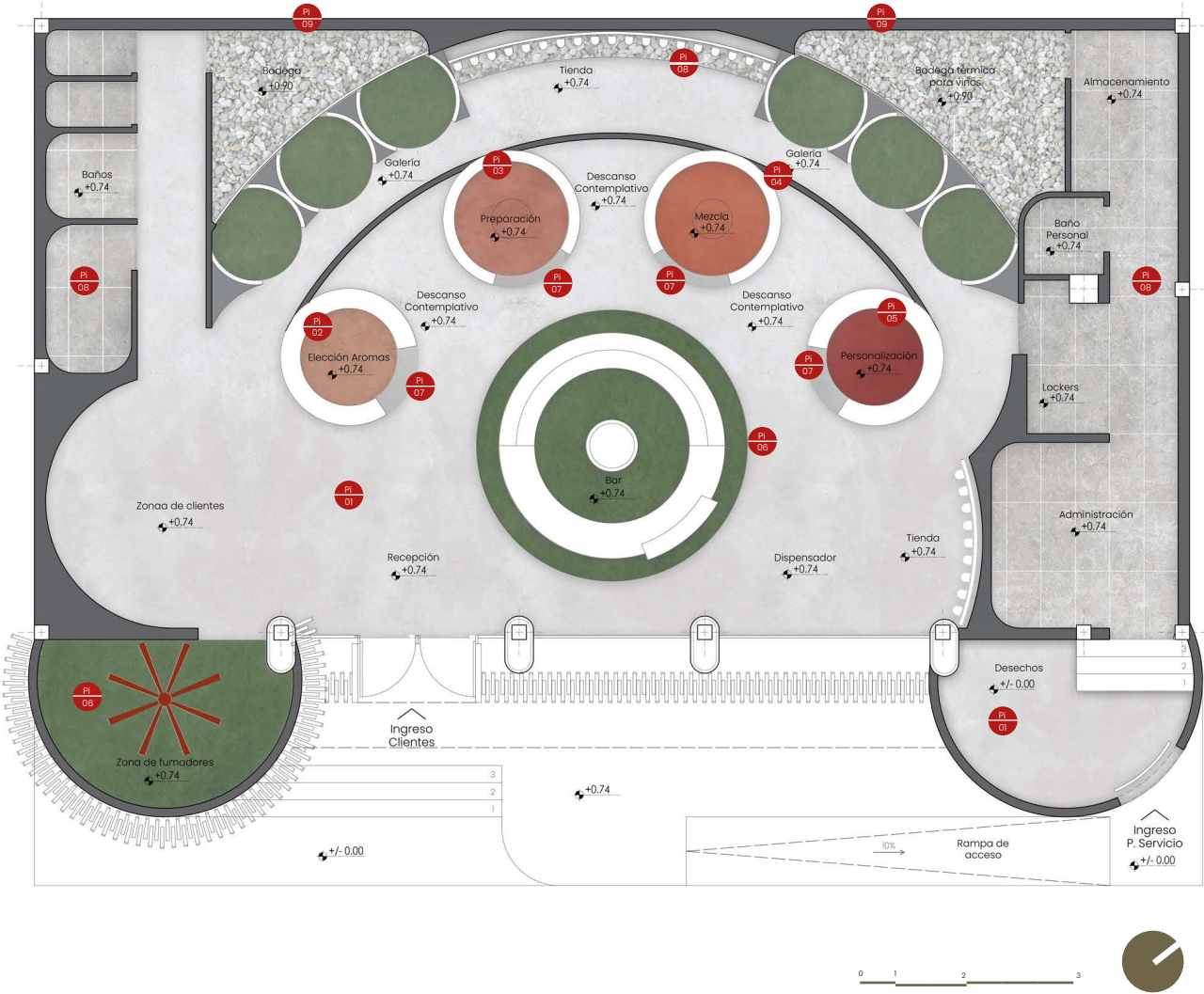
- EL 1** **Bóveda curva estructural**
Sistema autoportante de ladrillo cerámico macizo beige, colocado manualmente con mortero cemento-cal-arena. Acabado visto con textura natural y juntas regulares.
- EL 2** **Poltrona Merlot**
Estructura de corcho reciclado con refuerzo interno, espuma de alta densidad y tapizado lino-algodón verde oliva. Diseño de esquinas redondeadas y costuras visibles.
- EL 3** **Mesa Cava**
Base de madera maciza con encimera de corcho reciclado prensado. Bordes suaves y acabado mate natural.
- EL 4** **Vidrio laminado 6mm**
Vidrio transparente de 3+3 mm con lámina de PVB de 0,38 mm. Acabado transparente, bordes pulidos
- RE 2** Enchape de madera de copal, barniz mate acabado fino. Láminas enchapadas sobre tablero MDF resistente a la humedad, espesor total 18 mm.

Elevación Interna 4: Baños

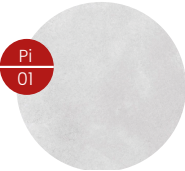


- EL 1** **Puerta corrediza 1.20x2.60m**
Puerta en acero inoxidable AISI 304, espesor 1.5 mm, acabado cepillado satinado. Instalada con bisagras ocultas y sistema de cierre suave.
- EL 2** **Lavabo accesible**
Acabado en acero inoxidable AISI 304, diseño ergonómico para personas con movilidad reducida, instalación a 0.80 m de altura. Grifería de accionamiento fácil tipo sensor. Desagüe oculto y fijación reforzada a muro.
- EL 3** **Lavamano Cíndrico**
Lavamano en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado, fabricado en una sola pieza soldada para mayor resistencia. Diámetro de 40 cm y altura de 85 cm, diseñado para montaje libre sobre piso.
- EL 4** **Inodoro suspendido**
Inodoro empotrado a muro, porcelana sanitaria blanca de alta resistencia. Cisterna empotrada con sistema de doble descarga. Altura de asiento 0.45 m, fijación mediante estructura metálica portante de acero galvanizado.
- RE 2** Revestimiento en microcemento verde musgo, tono NCS S 6010-G10Y. Aplicación in situ en capas sucesivas hasta 3 mm de espesor. Acabado mate sedoso, resistente a la humedad y al desgaste.

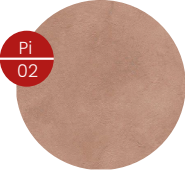
4.6 Plano de Pisos



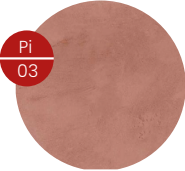
A Código
Número



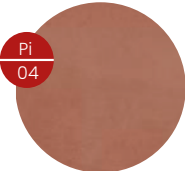
Hormigón pulido gris claro
Espesor 10cm. Concreto estructural alisado con helicóptero sellado con endurecedor químico.



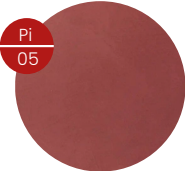
Microcemento terracota Pantone 4742 C
Espesor 3mm
Sistema multicapa continuo, con base cementicia y resina polimérica.



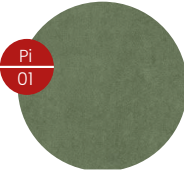
Microcemento terracota Pantone 4745 C
Espesor 3mm
Sistema multicapa continuo, con base cementicia y resina polimérica.



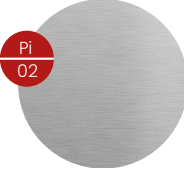
Microcemento terracota Pantone 7594 C
Espesor 3mm
Sistema multicapa continuo, con base cementicia y resina polimérica.



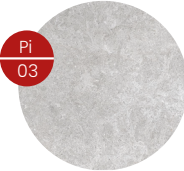
Microcemento terracota Pantone 7596 C
Espesor 3mm
Sistema multicapa continuo, con base cementicia y resina polimérica.



Microcemento verde
Pantone 574 C
Mortero cementicio pigmentado con cargas minerales, resina acrílica.



Acero inoxidable
Planchas de 1.5mm de espesor. Satinado mecánico grano 240

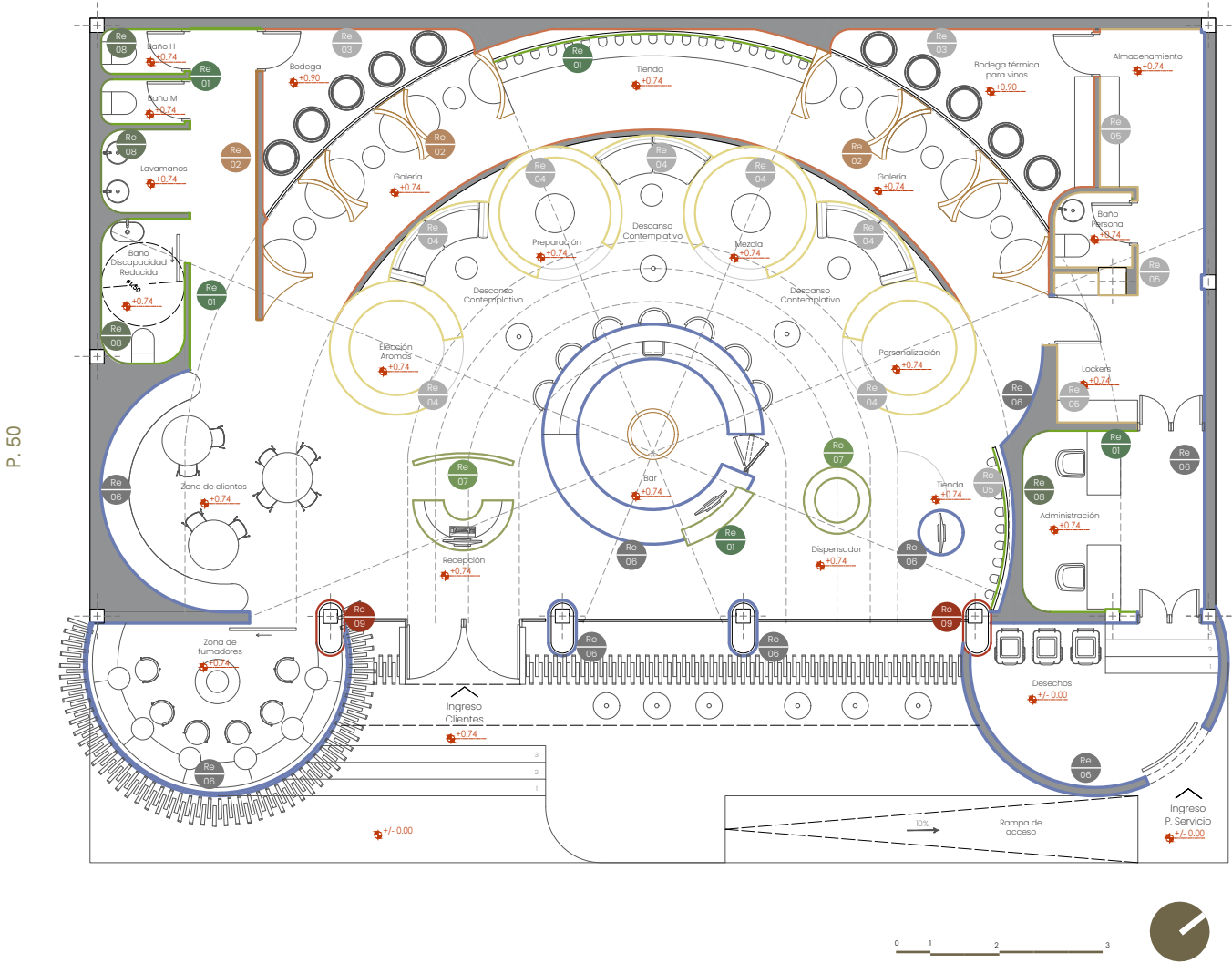


Porcelanato 120x60 cm
Graiman Basic Gray 780
Mate con textura tipo cemento. Gris medio

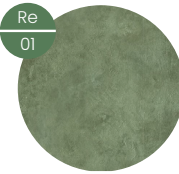


Grava lavada de canto rodado
Espesor 3cm
Grava natural de río seleccionada y lavada.

4.7 Revestimientos Verticales



A Código
Número



Microcemento verde musgo
NCS S 6010-G10Y
Acabado mate sedoso
Aplicación in situ de 3mm
Proveedor: Concrearte



Madera Copal
Chapa de madera natural
Acabado semimate
Proveedor: Maderera Andina



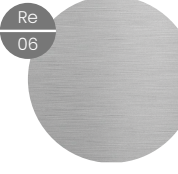
Microcemento Beige Bajo
NCS S 2005-Y20R
Acabado Mate natural
Aplicación in situ de 3mm
Proveedor: Concrearte



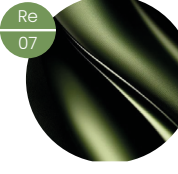
Microcemento Arena Medio
NCS S 3010-Y20R
Acabado mate sedoso
Aplicación in situ de 3mm
Proveedor: Concrearte



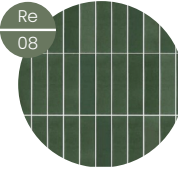
Microcemento Blanco Beige Claro
NCS S 1002-Y
Acabado mate liso
Aplicación in situ de 3mm
Proveedor: Concrearte



Acero Inoxidable
NCS S 1002-Y
Acabado cepillado
Lámina 1.2 mm
Proveedor: AceroCentro



Metal Verde Satinado
NCS S 5010-G, verde segni
Espesor nominal 0.6 mm
Acabado satinado
Proveedor: Inoxcolores



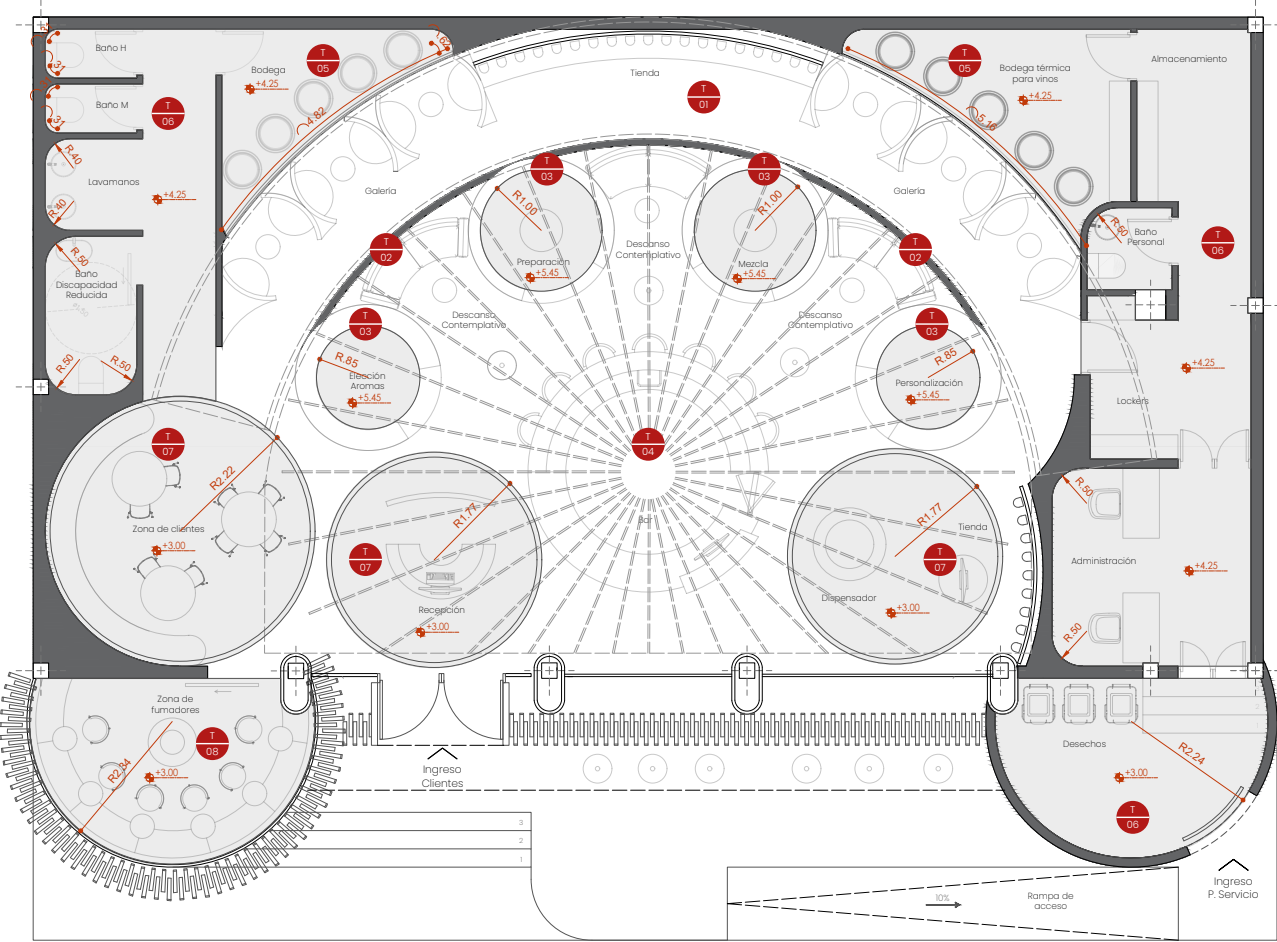
Azulejo Verde oliva
8.6cm x 26.2 cm
Acabado semi mate
Proveedor: Decorcerámica



Metal Rojo Satinado
NCS S 4050-R, rojo intenso.
Espesor nominal 0.6 mm
Acabado satinado
Proveedor: Inoxcolores

4.8 Plano de Techos

P. 52



0 1 2 3



Código

Número

Cielo Raso Gypsum 15cm
Acabado Microcemento
"Marfil Mineral"

Cielo Raso Gypsum 15cm
Acabado Microcemento
"Terracota Profundo"

Cielo Raso Gypsum con
planchas metálicas
Espesor de 15cm revestido
con planchas de metal
satinado color rojo

Gypsum con planchas
metálicas
Espesor de 15cm
Acabado Metal satinado
verde oliva

Bóveda Curva Estructural
Acabado ladrillo beige visto

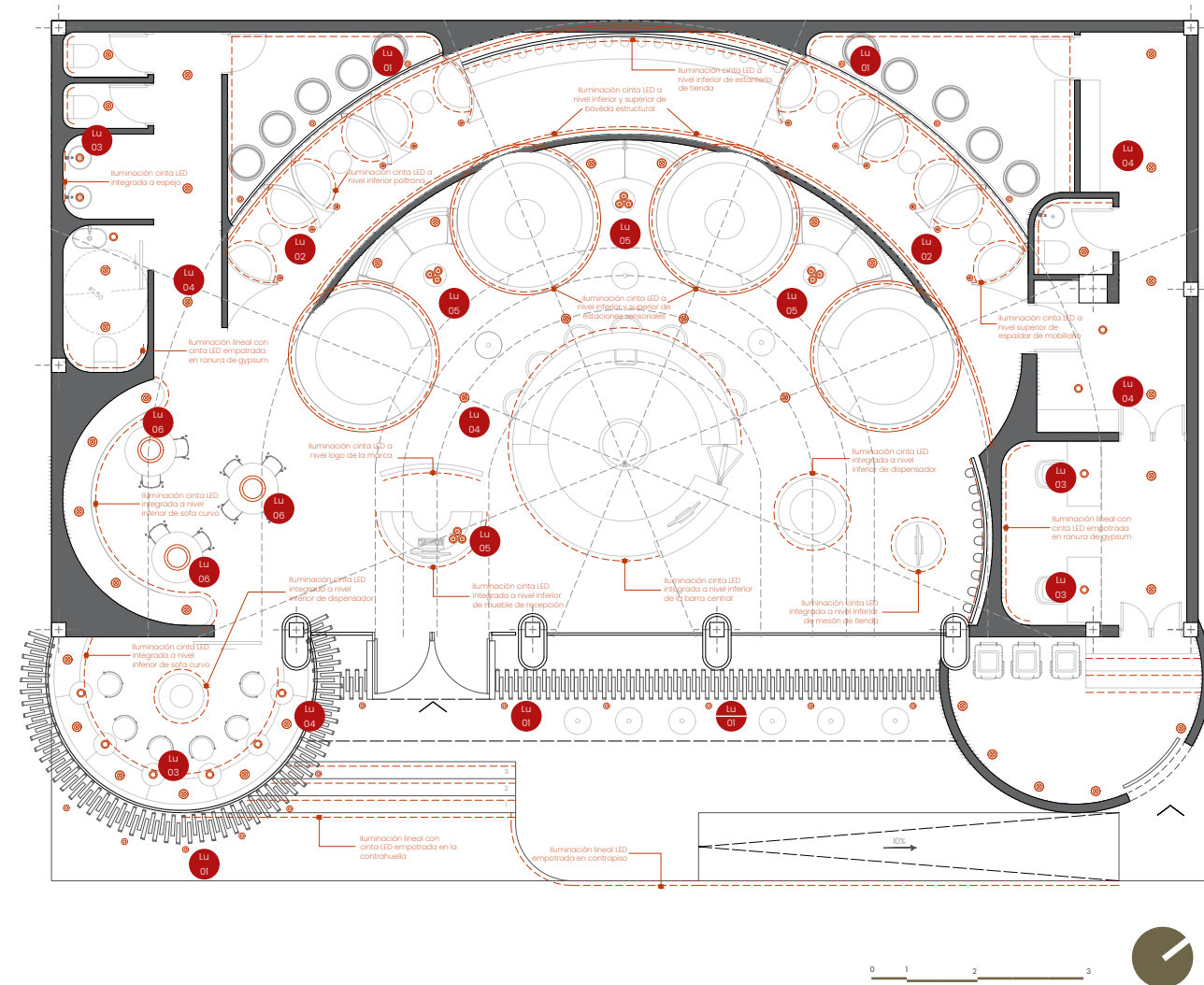
Cielo Raso Gypsum 18cm
Acabado Microcemento
"Arena Cálida"

Planos seriados de MDF
Enchapado en copal natural.
acabado semimate

Cielo Raso Gypsum 15cm
Pintura blanca mate

P. 53

4.9 Plano de Iluminación



Luminaria ojo de buey
Opti beam Lens
 3500 K, 2W
 Material Vidrio
Proveedor: Renzo Serafini



**Luminaria spotlight
Palco Low Voltage**
3500 K, 4.9W
Acabado en negro
Proveedor: iGuzzini



Luminaria ceiling spotlight
Laser ceiling
 3000 K, ø59x250mm
 Material aluminio y
 termoplástico
Proveedor: iGuzzini



Luminaria downlight
Blade R, 29W
 3000 K, ø125mm
 Material aluminio fundido a presión y termoplástico
Proveedor: iGuzzini



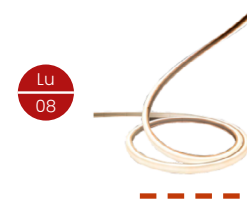
Luminaria ceiling spotlight
Laser pendant
 3500 K, ø59x250mm
 Termoplástico con acabado
 metálico.
Proveedor: iGuzzini



Luminaria colgante
RINGO STAR G3/P3
3500 K, ø45mm
*Perfil de aluminio extruido con
soporte posterior de acero.*
Proveedor: Lightnet



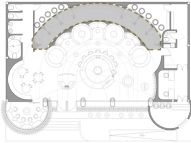
Luminaria ojo de buey
Opti beam Reflector
3500 K, 2W
Material acero inoxidable
Proveedor: iGuzzini



Cinta LED
Underscore Ledstrip
3500 K, 90CRI
Funda de PVC transparente.
Proveedor: iGuzzini

4.10 Styling

Galería



- 1

Poltrona Merlot
Estructura base, cilindro de corcho reciclado compacto con asiento, tapizado en textil verde oliva. *Diseño exclusivo.*
- 2

Mesa Cava
Encimera de disco de corcho natural aglomerado. Estructura, madera maciza acabado mate. *Diseño exclusivo.*
- 3

Florero de Metal. Yermilov CS2.
H 37cm x W 17,5cm x D 15cm. Acabado metal color rojo y terracota. *Proveedor: NOOM.*
- 4

Panel Seriado De Bóveda Corrida
Paneles verticales seriados grosor de 1.8 cm. *Diseño exclusivo.*
- 5

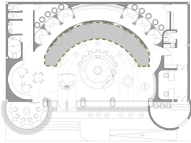
Módulo Metálico
Acero inoxidable, acabado pulido, calibre 16. *Diseño exclusivo.*
- 6

Soporte de Vino
Aluminio de 5 mm de espesor. Acabado de pintura electrostática texturizada. *Diseño exclusivo.*
- 7

Luminaria spotlight
3500 K, 4.9W
Proveedor: iGuzzini



Taller de Ensamblaje



- 1

Cilindro de experiencia sensorial
Espacio inmersivo de ensamblaje de vino. Revestimiento microcemento color arena medio. Zócalo metálico en acero inoxidable cepillado. Diseño exclusivo.
- 2

Sofa Mosto (ubicación entre cilindros) Módulo de dos sofas de 75cmx65cmx50cm.
Proveedor: Arflex
- 3

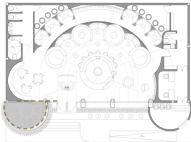
Mesa Tinto
H.:70cm ø40cm
Acero color rojo, acabado satinado.
Proveedor: Diseño Exclusivo
- 4

Mesa Cavernet
H.:90cm ø70cm
Bloque macizo de roca natural irregular, combinada con una pieza curva de acero inoxidable pulido. Encimera: Vidrio templado circular.
Diseño exclusivo.
- 5

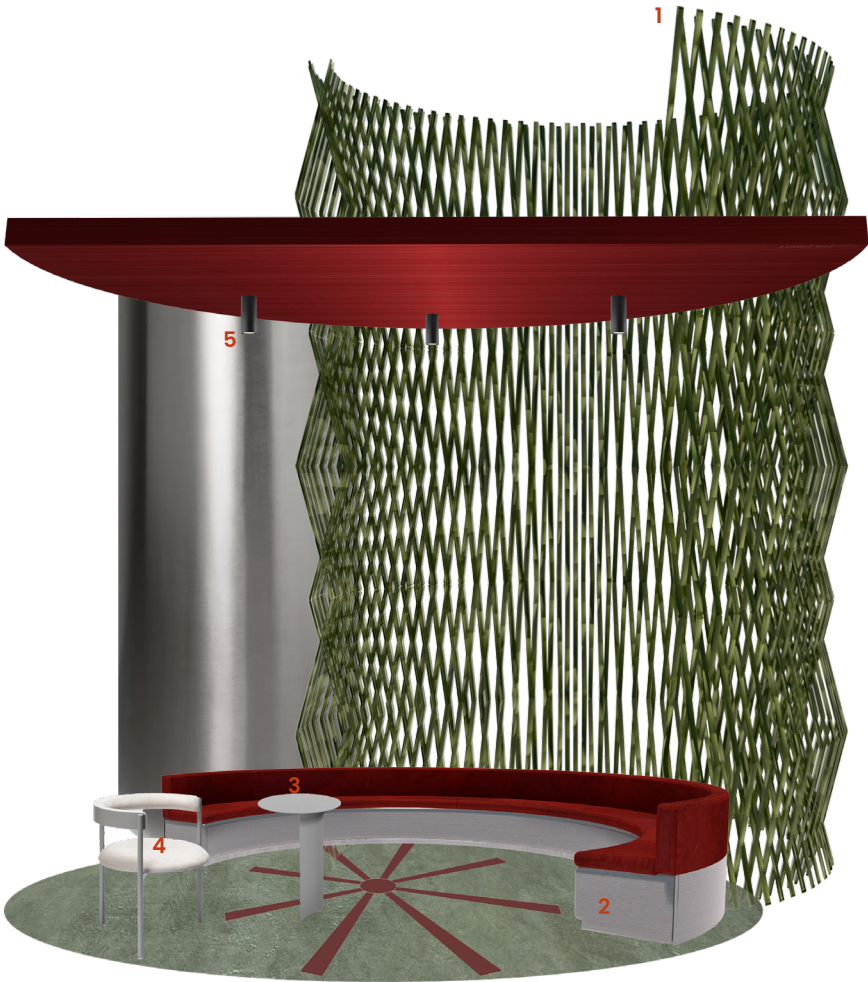
Luminaria ceiling spotlight
3500 K, ø59x250mm
Proveedor: iGuzzini



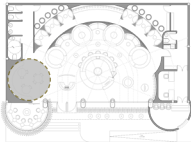
Zon de fumadores



- 1 Celosía Pasqua**
Trama inspirada en el logo de la marca. Metal con acabado de pintura electrostática en verde oliva. *Diseño exclusivo.*
- 2 Sofá Rosso Veneto**
4.50cmx50cm
Estructura base de acero inoxidable pulido y tapizado de textil rojo chenille. *Diseño exclusivo.*
- 3 Mesa Lambrusco**
H:70cm ø40cm
Estructura de acero inoxidable, acabado pulido. *Diseño exclusivo.*
- 4 Silla Aro**
Estructura de tres patas de tubo redondo pintada al horno, asiento y respaldo tapizados. *Proveedor: RIES.*
- 5 Luminaria ceiling spotlight Laser ceiling**
3000 K, ø59x250mm. *Proveedor: iGuzzini*



Zona de clientes



- 1 Sofá Bianco Veneto**
4.50cmx50cm
Base metálica en acero inoxidable Tapizado textil en tono gris claro. *Diseño exclusivo.*
- 2 Mesa metálica**
H:70cm ø90cm
Estructura de acero inoxidable, acabado pulido. *Proveedor: Delo.*
- 3 Silla Always**
Estructura acero inoxidable, con asiento y respaldo con tapizado textil rojo. *Proveedor: Herman Miller.*
- 4 Logo Pasqua Wines**
Acero en color rojo, acabado satinado.
- 5 Luminaria colgante RINGO STAR G3/P3**
3500 K, ø45mm *Proveedor: iGuzzini*



4.11 Renders



P. 60

P. 61

01. Vista General Interior

P. 62



02. Recepción

P. 63



03. Estaciones Sensoriales - Taller de ensamblaje

P. 64



04. Estación Preparación & Mezcla

P. 65



05. Estación Mezcla - Descanso Contemplativo

P. 66



06. Galería

P. 67



07. Baños - Lavamanos

P. 68

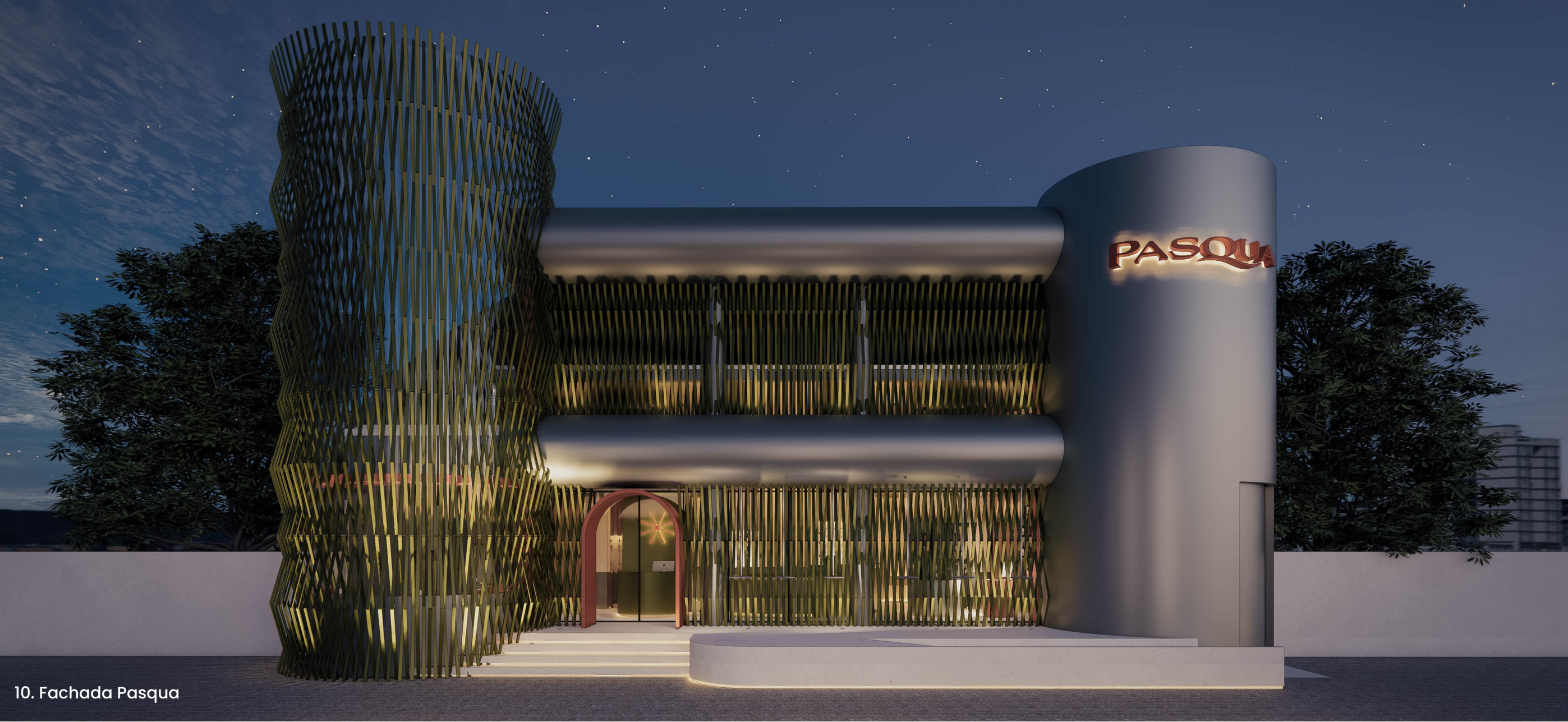


08. Zona de Fumadores

P. 69



09. Zona de Clientes



05

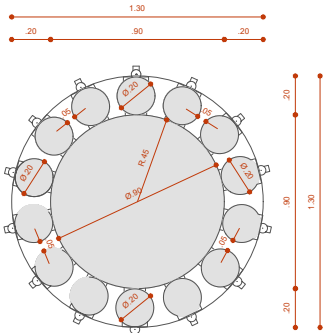
Diseño Mobiliario

- 5.1 Diseño de Mobiliario - Dispensador
- 5.2 Diseño de Mobiliario - Mesa Cava
- 5.3 Diseño de Mobiliario - Mesa Lambrusco

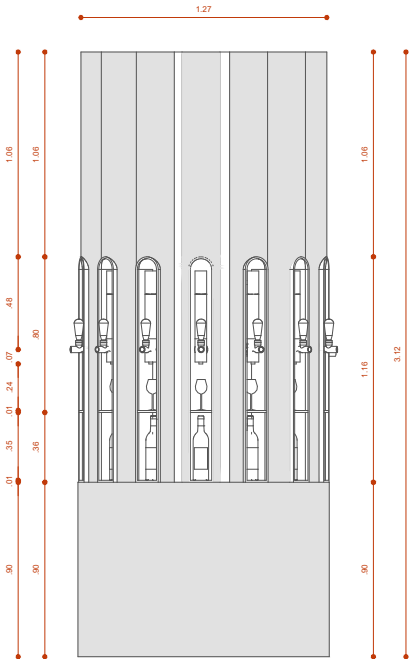


5.1 Diseño de Mobiliario

Dispensador



Planta



Alzado Frontal

1.

Estructura interna del cilindro
Material: Tubos cuadrados de acero 1/2".
Acabado: Pintura electrostática color verde oliva semi mate.
Fabricación: Soldadura MIG para unión de perfiles, corte CNC para precisión.
2.

Cápsula dispensadora
Material: Acero inoxidable AISI 304 para contacto indirecto con alimentos
Acabado: Pulido satinado para estética y mantenimiento sencillo.
Fabricación: Cilindrado de lámina de acero, soldado y ajustado a la estructura interna.
3.

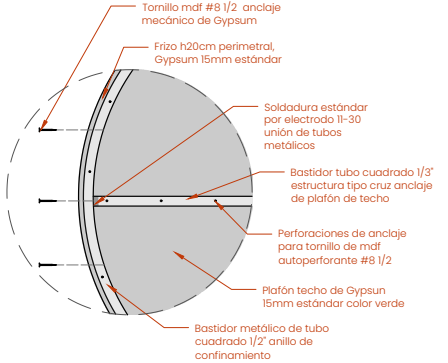
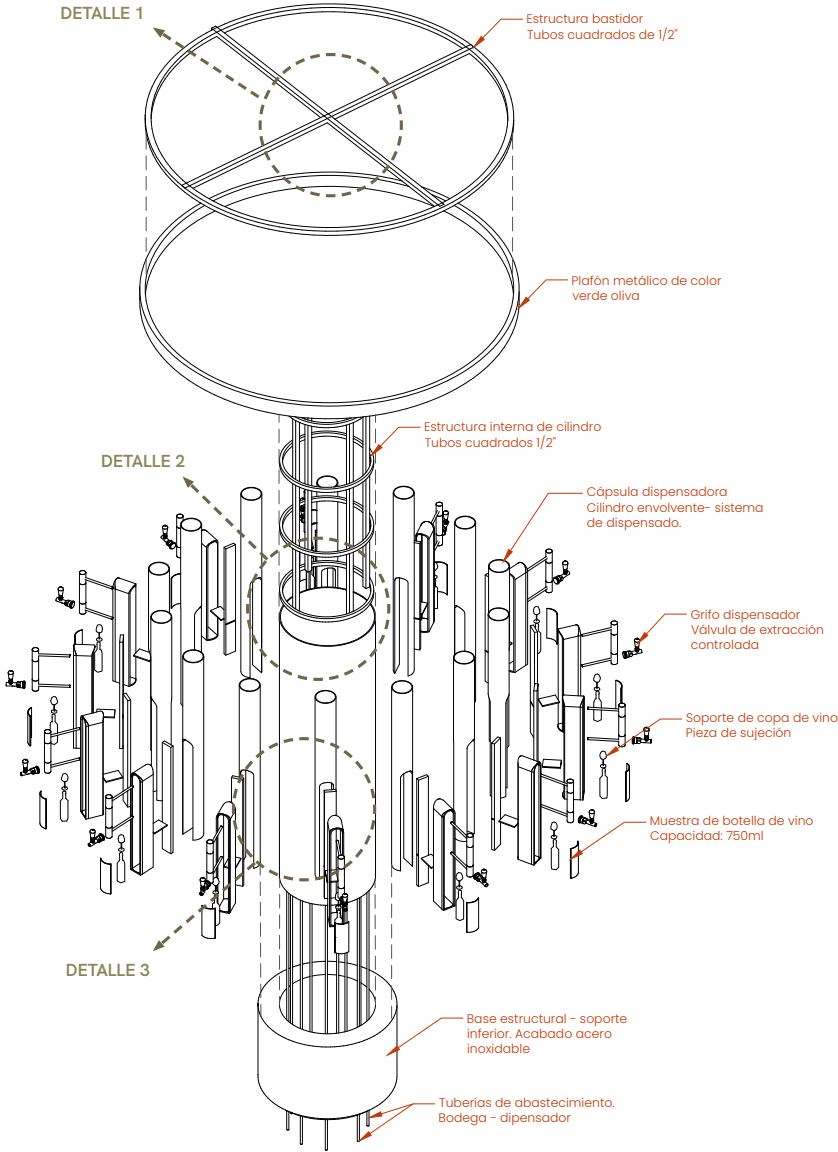
Sistema de grifo dispensador
Material: Acero inoxidable AISI 304 con piezas internas de grado alimenticio.
Acabado: Pulido espejo en zonas de contacto y satinado en exterior.
Fabricación: Mecanizado de precisión y ensamblaje con válvulas de cierre hermético.
4.

Soportes de copa de vino y botella
Material: Acero inoxidable AISI 304 o aluminio anodizado.
Acabado: Pulido satinado o anodizado natural para resistencia a la humedad.
Fabricación: Corte láser y doblado en frío, con recubrimientos antideslizantes
5.

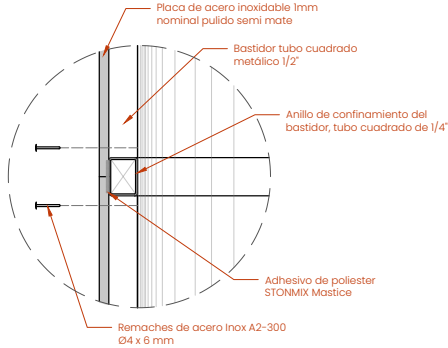
Estructura base dispensador
Material: Acero inoxidable AISI 304 o acero al carbono con pintura electrostática.
Acabado: Acero inoxidable pulido satinado.
Fabricación: Soldadura de estructura tubular reforzada; base cerrada para ocultar conexiones eléctricas.



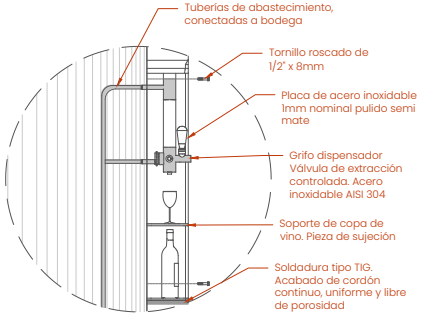
5.1.1 Axonometría Dispensador



Detalle 1



Detalle 2

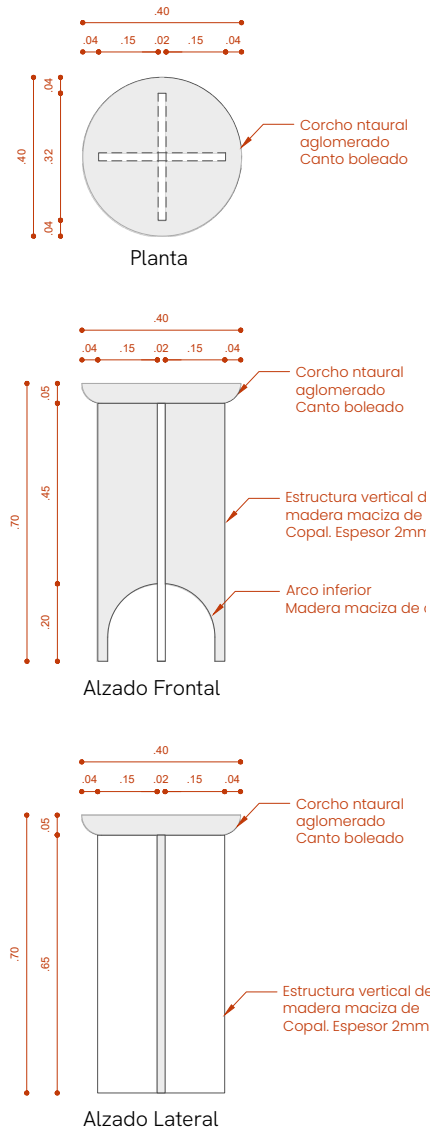


Detalle 3

5.2 Diseño de Mobiliario

Mesa Cava

P. 76



Mobiliario:

Mesa para degustación y presentación de vinos, ubicada en la Galería Sensorial.

Descripción general:

La Mesa Cava está diseñada para evocar la atmósfera de las cuevas o cavas de vino, integrando materiales tradicionales como el corcho y la madera maciza de copal. Su superficie de corcho natural aglomerado, de textura cálida y antideslizante, aporta confort sensorial y funcionalidad. La estructura en madera maciza de copal, con líneas suaves y forma orgánica, interpreta el arco presente en la bóveda estructural del techo, reforzando el vínculo visual y conceptual con el espacio.

Materiales:

* Superficie de corcho natural aglomerado de alta densidad.

* Estructura de madera maciza de copal.

Acabados:

* Corcho: acabado natural con canto boleado.

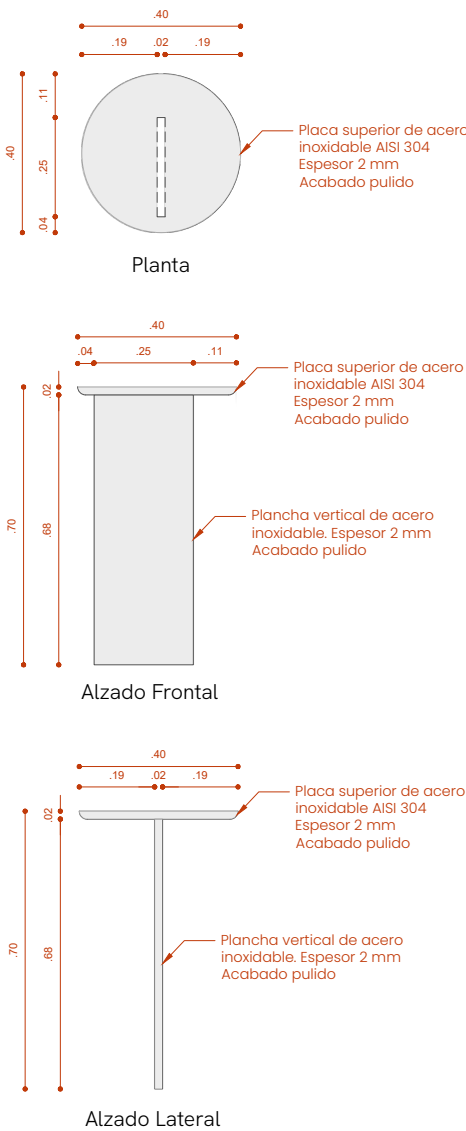
* Madera: acabado natural con sellador mate protector.



5.3 Diseño de Mobiliario

Mesa Lambrusco

P. 77



Mobiliario:

Mesa para degustación y conversación, integrada en área de fumadores.

Descripción general:

La Mesa Lambrusco se sitúa en un ambiente contemporáneo, pensado para la interacción y la socialización en la zona de fumadores. Su diseño redondo y compacto fomenta la cercanía entre los usuarios, integrándose de manera fluida con el sofá Rosso Veneto. Destaca por el uso de materiales innovadores que aportan un carácter moderno y elegante, reforzando la identidad del espacio como un entorno sofisticado y funcional para la degustación y el disfrute.

Materiales:

* Superficie de acero inoxidable.

* Estructura de acero inoxidable.

Acabados:

* Acero inoxidable: acabado pulido.

Observaciones:

* Estructura empotrada para mayor estabilidad.

* Diseño minimalista y contemporáneo, resistente a la corrosión y de fácil limpieza.



Bibliografía



Martínez, L. (2022). Historia y evolución del vino en el mercado global. Editorial Enología.

Pérez, R., & Gómez, M. (2020). Innovaciones tecnológicas en la vinificación y su impacto en la calidad del vino. Revista de Enología y Ciencia, 15(2), 45-60.

Rodríguez, J. (2021). El vino como símbolo cultural y su importancia en la economía moderna. Editorial Vitivinícola.

Díaz, A. (2017). El vino como motor de creación cultural. Editorial de la Universidad de Madrid.

González, A., & Pérez, M. (2020). El vino en la cultura contemporánea: Reflexiones artísticas y sensoriales. Editorial Cultural.

González Benítez, T. (2023). Enología: La ciencia del vino. Sommelier Tomás Elías González Benítez. <https://sommelier-tomaseliasgonzalezbenitez.com/enologia-la-ciencia-del-vino/>

Marqués de la Trío. (2024, febrero 15). La enología: descubre qué es a través de un viaje profundo al mundo del vino. Marqués de la Trío Blog. <https://marquesdelatrio.com/blog/vino/enologia-que-es/>

Pasqua. (s.f.). Vision <https://pasqua.it/vision/>

Mantilla, I. (2024, mayo 12). Cumbayá: Su crecimiento la convierte en metrópoli vibrante. Expreso. <https://www.expreso.ec/quito/cumbaya-crecimiento-convierte-metropoli-vibrante-199749.html>

Arquitectura Panamericana. (s.f). La Tejedora Distrito Creativo. <https://arquitecturapanamericana.com/la-tejedora-distrito-creativo/>

La Tejedora. (s.f.). La Tejedora Distrito Creativo. <https://www.latejedoradistritocreativo.com/>

González, M. F. (2018, febrero 18). Aesop Plaza Duke of York, Snøhetta. ArchDaily. <https://www.archdaily.cl/cl/888923/aesop-plaza-duke-of-york-snohetta>

ArchDaily. (2017, octubre 30). Aesop Plaza Duke of York / Snøhetta. https://www.archdaily.cl/cl/888923/aesop-plaza-duke-of-york-snohetta?ad_medium=gallery

PASQUA