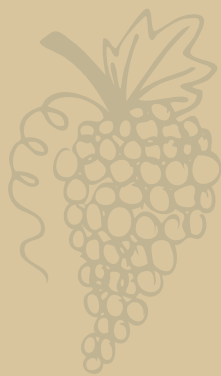


# CARTA DE VINOS



*La Dársena*



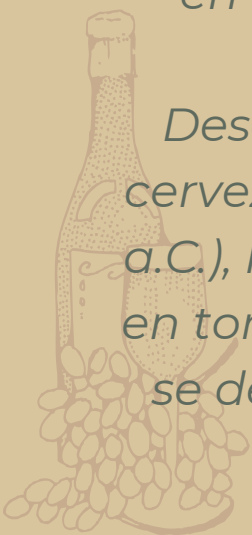
*Sabías... Te vamos a contar algo.*

## **LOS ORÍGENES DEL VINO**

*Aunque existen indicios de que el cultivo de la vid (al principio salvaje denominada *vitis vinífera sylvestris*) y la elaboración de bebidas a partir de las uvas (en forma de zumos con añadido de azúcares) ya se realizaba en torno a los años 6.000 y 5.000 a.C., ...*

*No es hasta la Edad de Bronce (3.000 a.C.) cuando se estima que se produjo el verdadero nacimiento del vino (antes quizá se había logrado de forma accidental) los arqueólogos han encontrado indicios que fijan la primera cosecha de vino en Sumeria, en las fértiles tierras regadas por el Tigris y el Eufrates en el próximo Oriente, en la antigua Mesopotamia.*

*Desde Súmer llegó a Egipto donde rivalizaría con la cerveza que se elaboraba en el Antiguo Egipto (3.000 a.C.), las orillas del río Nilo fueron de cultivo de la vid y en torno a estas plantas cada vez más domesticadas se desarrolló toda una actividad laboral e industrial.*



# VINOS TINTOS

## D.O. RIBERA DEL DUERO

---

**VEINTISIETE** - BODEGAS VINOS SINCEROS **16€**  
100% TEMPRANILLO.

**BIBERIUS ROBLE** - BODEGAS COMENGE **19€**  
TEMPRANILLO CON CORTA CRIANZA EN ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO.

**MONTEABELLÓN** - BODEGAS Y VIÑEDOS MONTEABELLÓN **19€**  
100% TEMPRANILLO, 5 MESES EN BARRICA: 50% ROBLE FRANCÉS Y 50% ROBLE AMERICANO.

**PRUNO** - BODEGAS VILLACRECES **23€**  
90% TEMPRANILLO 10% CABERNET SAUVIGNON 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.

**COMENGE EL ORIGEN** - [ECOLÓGICO] - BODEGAS COMENGE **26€**  
TEMPRANILLO, 13 MESES DE CRIANZA EN ROBLE FRANCÉS.

**LADERAS DEL NORTE** - BODEGAS ARZUAGA **26€**  
100% TEMPRANILLO, 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS NUEVAS.

**TOMÁS POSTIGO 3ER AÑO 2020** - BODEGAS TOMÁS POSTIGO **40€**  
CABERNET SAUVIGNON, MALBEC, MERLOT, TINTO FINO. 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.

## TIERRA DE CASTILLA Y LEON

---

**LEDA** - BODEGAS LEDA **22€**  
100% TEMPRANILLO. 15 MESES EN BARRICAS DE ROBLE 80% FRANCÉS, 20% AMERICANO.

**ABADIA RETUERTA SELC ESPECIAL** - BODEGAS ABADIA RETUERTA **32€**  
77% TEMPRANILLO 12% CABERNET SAUVIGNON 9% SYRAH, MERLOT, PETIT VERDOT Y GARNACHA 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO.

**MAURO BODEGAS** - MAURO **45€**  
90% TEMPRANILLO 10% SYRAH, 15 MESES EN BARRICAS Y FUDRES DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO.

# VINOS TINTOS

## D.O. TORO

---

### **24 MOZAS** - BODEGAS DIVINA PROPORCIÓN

18€

100% TINTA DE TORO. 6 MESES EN BARRICA NUEVA.

### **SAN ROMÁN** - BODEGAS MAURODOS

40€

100% TINTA DE TORO, 24 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO.

## D.O. RIOJA

---

### **22 PIES** - BODEGAS TORRES

18€

100% TEMPRANILLO. 12 MESES EN ROBLE AMERICANO Y FRANCÉS.

### **MUGA** - BODEGAS MUGA

26€

TEMPRANILLO, GARNACHA, MAZUELO Y GRACIANO, 22 MESES EN BARRICAS 60% FRANCÉS 40% AMERICANO Y FRANCÉS DE SEGUNDO USO.

# VINOS ROSADOS

## D.O. CIGALES

---

### **SALVUEROS** - BODEGAS SALVUEROS

15€

80% DE UVA TEMPRANILLO Y UN 20% DE UVAS ALBILLO Y VERDEJO.

### **LUNA** - BODEGAS CÉSAR PRINCIPE

15€

80% TEMPRANILLO Y 20% ALBILLO, GARNACHA Y VERDEJO.

### **TRASLANZAS** - BODEGAS TRASLANZAS

16€

85% TEMPRANILLO, 15% ALBILLO.

## D.O. TORO

---

### **PINK TONE** - BODEGAS MONTE LA REINA

18€

100 % TINTA DE TORO.

## D.O. RÍAS BAIXAS

---

### **ALMA ATLANTICA FRIZZANTE ROSADO** - BOD. MARTÍN CÓDAX

18€

100% MENCÍA.

# VINOS BLANCOS

## D.O. RUEDA

---

**20 DE ABRIL** - BODEGAS VERDEAL 16€  
100% SAUVIGNON BLANCO ORGÁNICO.

**CARRASVIÑAS** - BODEGAS FÉLIX LORENZO CACHAZO 16€  
100% VERDEJO.

**CASTELO DE MEDINA** - BODEGAS CASTELO DE MEDINA 16€  
100% VERDEJO.

**CELESTE** - BODEGAS TORRES 17€  
100% VERDEJO, 2 MESES SOBRE LIAS.

**JOSÉ PARIENTE** - BODEGAS JOSÉ PARIENTE 21€  
100% VERDEJO.

## MONTERREY

---

**MARA MARTIN** - BODEGAS MARTÍN CÓDAX 18€  
100% GODELLO.

## RIBEIRO

---

**CASAL DE ARMAN** - BODEGAS CASAL DE ARMAN 24€  
TREIXADURA 90%, GODELLO 5%, ALBARIÑO 5%.

## D.O. RIAS BAIXAS

---

**ALMA ATLANTICA FRIZZANTE ALBARIÑO** - BOD. MARTÍN CÓDAX 18€  
100% ALBARIÑO.

**PACO & LOLA** - BODEGAS PACO & LOLA 20€  
100% ALBARIÑO.

## D.O. PRIORAT

---

**CLOS FARENA**- BODEGAS CLOS FARENA 22€  
100% GARNACHA BLANCA.

## D.O. SOMONTANO

---

**VIÑAS DEL VERO** - BODEGAS VIÑAS DEL VERO 22€  
100% GEWÜRZTRAMINER.



# VINOS ESPUMOSOS

**DUC DE FOIX BRUT NATURE** - COVIDES VINYES I CELLERS

16€

MACABEO, XAREL-LO, PARELLADA.

**GRAMONA IMPERIAL** - BODEGAS GRAMONA

30€

47,5% XAREL-LO, 30% MACABEO, 7,5% CHARDONNAY, 15% PARELLADA. CADA VARIEDAD SE VINIFICA POR SEPARADO. CRIANZA EN RIMA DE MÁS DE 50 MESES.

---

*"Un vino es ideal cuando uno lamenta haber acabado la botella"*

Roberto Verino

*"el que al mundo vino y no toma vino ¿a qué vino?"*

Bernardo Piuma

*"El paisaje también se bebe"*

*Cuando en 1999 D. Jaime Comenge pone en marcha su deseo de elaborar un vino, tiene una idea clara: la viña es el pilar fundamental del carácter y la personalidad de un vino y por tanto a ella hay que mirar en cada uno de los pasos del proceso de elaboración.*







# La Dársena

La Dársena Fuente del Berrocal. Pl. Ópera, 5, 47009 Valladolid. Teléfonos 983.840.741/611.537.334  
La Dársena de la Victoria. C/Dársena 12, 47009 Valladolid. Teléfonos 983.154.342/653.329.539

[www.ladarsenadelavictoria.es](http://www.ladarsenadelavictoria.es)



ladarsenavalladolid



La Dársena de La Victoria Valladolid

