

La Dársena
de la Victoria



CARTA DE VINOS



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.

La Dársena
de la Victoria

"La medida perfecta de vino es una botella para cada dos personas, siempre que una no beba"

Rafa Cuerda. Enólogo de bodegas Comenge.



La Dársena
de la Victoria



BODEGA RECOMENDADA POR RTE. LA DÁRSENA

BODEGAS COMENGE

D.O. RIBERA DEL DUERO

“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.

Con esta idea, Bodegas Comenge ha creado una filosofía propia de elaboración, sustentada en su viticultura estrictamente ecológica, la innovación y la investigación, para lograr expresar de manera pura y auténtica el encanto de un pequeño y hermoso rincón de la Ribera del Duero.

VINOS COMENGE



RIBERA DEL DUERO

BIBERIUS ROBLE

18€

TEMPRANILLO CON CORTA CRIANZA EN ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO

COMENGE EL ORIGEN - [ECOLÓGICO]

26€

TEMPRANILLO, 13 MESES DE CRIANZA EN ROBLE FRANCÉS

FAMILIA COMENGE

34€

VINO DE PARCELA. TEMPRANILLO, 25 MESES EN ROBLE FRANCÉS

DON MIGUEL COMENGE

45€

VINO DE PARCELA. TEMPRANILLO Y C. SAUVIGNON. 30 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS

JACOBUS

200€

TEMPRANILLO Y MERLOT. 60 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS

CARMEN - CLARETE DE PARCELA CENTENARIA

21€

ALBILLO, TEMPRANILLO, GARNACHA Y VALENCIANA. CRIANZA MIXTA EN BARRICA Y SOBRE LÍAS

La Dársena
de la Victoria



*"Si bien la penicilina cura a los hombres, el vino les
hace felices."*

Sir Alexander Fleming



VINOS TINTOS



RIBERA DEL DUERO

EL PRIMER BESO - BODEGAS VALDEMONJAS	20€
100% TEMPRANILLO, FERMENTADO EN DEPÓSITOS DE ACERO Y CRIANZA DE 6 MESES EN DEPÓSITOS DE CEMENTO	
VIÑA SASTRE - BODEGAS VIÑA SASTRE	20€
100% TEMPRANILLO, 6-10 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO	
EMILIO MORO 0.5 L - BODEGAS EMILIO MORO	20€
100% TEMPRANILLO, 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO	
CARMELO RODERO 9 - BODEGAS RODERO	22€
100% TEMPRANILLO, 9 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS	
PRUNO - BODEGAS VILLACRECES	23€
90% TEMPRANILLO 10% CABERNET SAUVIGNON 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS	
LADERAS DEL NORTE - BODEGAS ARZUAGA	26€
100% TEMPRANILLO, 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS NUEVAS	
PIEDRAS DE SAN PEDRO - BODEGAS PIEDRAS DE SAN PEDRO	32€
100% TEMPRANILLO, 16 MESES EN BARRICAS NUEVAS FRANCESAS DE GRANO FINO	
HACIENDA MONASTERIO - BODEGAS HACIENDA MONASTERIO	45€
85% TEMPRANILLO, 10% CABERNET, 5% MALBEC Y MERLOT, 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE ALLIER.	

VINOS TINTOS



TIERRA DE CASTILLA Y LEON

ABADIA RETUERTA SELC ESPECIAL - BODEGAS ABADIA 32€

RETUERTA

77% TEMPRANILLO 12% CABERNET SAUVIGNON 9% SYRAH, MERLOT, PETIT VERDOT Y GARNACHA 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO

MAURO BODEGAS - MAURO 40€

90% TEMPRANILLO 10% SYRAH, 15 MESES EN BARRICAS Y FUDRES DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO

TORO

PRIMA - BODEGAS MAURODOS 22€

90% TINTA DE TORO 10% GARNACHA, 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO

ITURRIA - BODEGAS ITURRIA 24€

90% TEMPRANILLO 10% SYRAH, 15 MESES EN BARRICAS Y FUDRES DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO

CUVEE PRIVE - BODEGAS MONTE LA REINA 30€

100% TINTA DE TORO, UVAS SOBREMADURADAS, 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y CAUCÁSICO

SAN ROMÁN - BODEGAS MAURODOS 40€

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

VINOS TINTOS



RIOJA

LUIS CAÑAS - BODEGAS LUIS CAÑAS 22€

95% TEMPRANILLO 5% GARNACHA, 12 MESES EN BARRICAS 60% FRANCÉS 40% AMERICANO

MUGA - BODEGAS MUGA 26€

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

ALICANTE

AL-MUVEDRE - BODEGAS TELMO RODRIGUEZ 18€

100% MONASTRELL, SE ELABORA CON LEVADURAS INDÍGENAS EN DEPÓSITOS DE INOX Y CEMENTO. MADURACIÓN 6/8 MESES.

DEL MUNDO

NERO D'AVOLA - PRODUCTOR CARUSO Y MININI 21€

100% NERO D'AVOLA. ELABORACIÓN EN TONELES DE 500 LITROS DEL 30% DEL VINO DURANTE 4 MESES, DEJANDO EL RESTO EN INOX

CAPUCCINO PINOTAGE - PAARL, SUDAFRICA 21€

100% PINOTAGE, MACERACIÓN EN TINAS DE ACERO INOXIDABLE Y ROBLE FRANCÉS

PENFOLDS KONUNGA HILL - AUSTRALIA 22€

72% SHIRA 28% CABERNET SAUVIGNON 10 MESES EN BARRICAS USADAS DE ROBLE AMERICANO

ÁNDICA - BODEGAS TORRES, CHILE 25€

100% CARMENERE, CRIANZA EN ROBLE FRANCÉS DURANTE 8 MESES

CLARENDELLE SAINT-ÉMILION - BODEGAS CLARENCE 40€

DILLION,

FRANCIA. AOC SAINT-ÉMILION, MERLOT 88%, CABERNET FRANC 4%, CABERNET SAUVIGNON 4%, BARRICAS DE ROBLE DURANTE 12 MESES

La Dársena
de la Victoria



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

Bernardo Piuma



VINOS BLANCOS

RUEDA

YLLERA 5.5 - BODEGAS YLLERA 16€

100% VERDEJO, FERMENTACIÓN PARCIAL DURANTE TRES DÍAS

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

CASTELO DE MEDINA FERMENTADO EN BARRICA - BODEGAS 22€

CASTELO DE MEDINA

100% VERDEJO, FERMENTADO EN BARRICAS SOBRE LIAS EN UN PROCESO DE
BATTONAGE DURANTE SEIS MESES.

TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

CUCÚ - BODEGAS ARANE 18€

100% VERDEJO, 8 MESES EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE Y BARRICAS DE ROBLE
SOBRE SUS LIAS

VINOS BLANCOS



MONTERREY

MARA MARTIN - BODEGAS ALMA ATLÁNTICA 18€

100% GODELLO

RIAS BAIXAS

TERRAS GAUDA - BODEGAS TERRAS GAUDA 23€

70% ALBARIÑO, 23% CAIÑO Y 7% LOUREIRO.

RIBEIRO

CASAL DE ARMAN - BODEGAS CASAL DE ARMAN 24€

TREIXADURA 90%, GODELLO 5%, ALBARIÑO 5%.

SOMONTANO

VIÑAS DEL VERO - BODEGAS VIÑAS DEL VERO 22€

100% GEWÜRZTRAMINER

FRANCIA

CÔTES DU RHONE RÉSERVE - CÔTES DU RHONE, FRANCIA 22€

GARNACHA BLANCA, MARSANNE, ROUSANNE Y VIOGNIER

CHILE

ÁNDICA - BODEGAS TORRES 22€

100% SAUVIGNON BLANC

VINOS ROSADOS



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

TORO

PINK TONE - BODEGAS MONTE LA REINA

18€

100 % TINTA DE TORO



La Dársena
de la Victoria



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

Roberto Verino



VINOS ESPUMOSOS



VILARNAU BRUT - BODEGAS VILARNAU **18€**

50% MACABEO, 35% PARELLADA Y 15% XAREL-LO, 15 MESES EN BOTELLA

VILARNAU ROSÉ - BODEGAS VILARNAU **18€**

85% GARNACHA Y 15% PINOT NOIR, 15 MESES EN BOTELLA

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

RECAREDO TERRERS BRUT NATURE - BODEGAS RECAREDO **32€**

65% XAREL-LO, 18% MACABEO Y 17% PARELLADA

CHAMPAGNE

COUTIER BRUT TRADITION - BODEGAS R H COUTIER **60€**

70% PINOT NOIR, 30% CHARDONNAY

COUTIER BLANC DE BLANCS - BODEGAS R H COUTIER **70€**

100% CHARDONNAY

La Dársena
de la Victoria



"El que sabe degustar no bebe demasiado vino, pero disfruta sus suaves secretos"

Salvador Dalí



VINOS DULCES

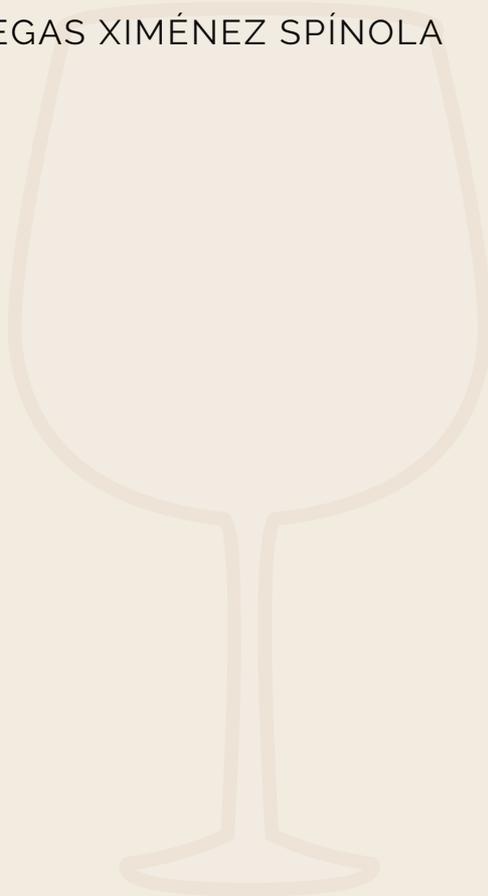


VALVERÁN (SIDRA DE HIELO) - LLAGAR VALVERÁN **COPA 4€**

VI DE GLASS (VINO DE HIELO) - BODEGAS GRAMONA **COPA 4€**
GEWÜRZTRAMINER

NECTAR DE PX **COPA 4€**
100% PEDRO XIMENEZ

PX DELICADO - BODEGAS XIMÉNEZ SPÍNOLA **COPA 5€**
100% PEDRO XIMENEZ



La Dársena
de la Victoria

