

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€

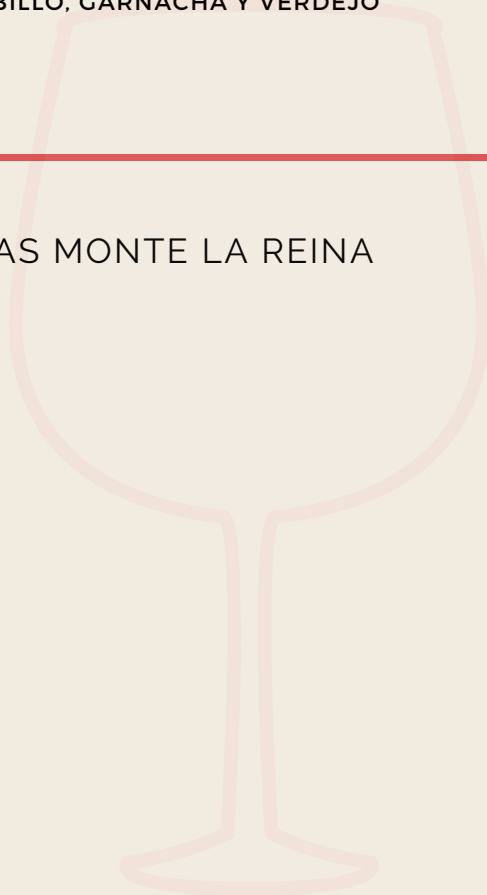
80% TEMPRANILLO Y 20% ALBILLO, GARNACHA Y VERDEJO

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"

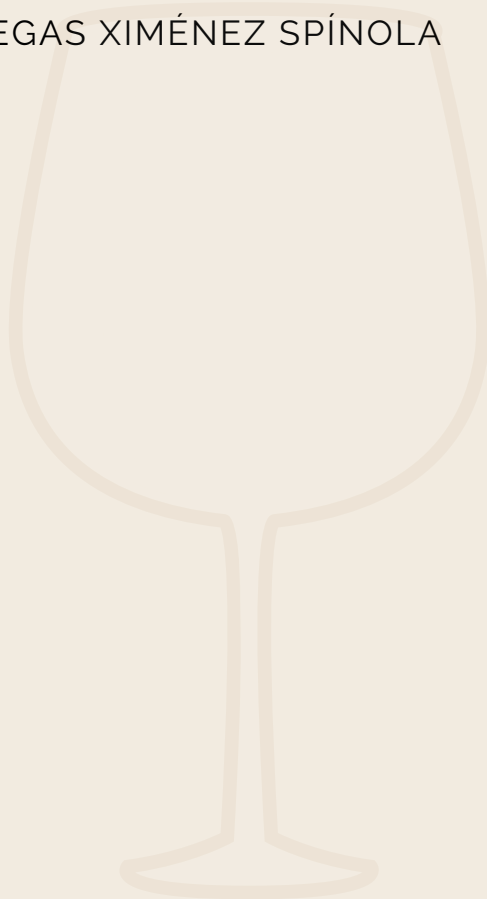
Salvador Dalí



VINOS DULCES



VALVERÁN (SIDRA DE HIELO) - LLAGAR VALVERÁN	COPA 4€
VI DE GLASS (VINO DE HIELO) - BODEGAS GRAMONA GEWÜRZTRAMINER	COPA 4€
NECTAR DE PX 100% PEDRO XIMENEZ	COPA 4€
PX DELICADO - BODEGAS XIMÉNEZ SPÍNOLA 100% PEDRO XIMENEZ	COPA 5€



La Dársena
de la Victoria

