

www.doluca.com

info@doluca.com

DOLUCA & SARAFİN ŞARAPLARI

DOLUCA



DOLUCA

Üç kuşaktır şarap üreten Doluca, köklü bir geleneği çağdaş teknolojiyle birleştiren anlayışı ile 1926 yılından beri Türkiye’de kaliteli şarabın öncüsü olmuştur.

Dünyanın en iyi üzümlerini Türkiye ile tanıştıran Doluca, bu üzümleri en iyi şekilde yetiştirmekte ve Anadolu’nun en kaliteli ve seçkin üzümlerine de tecrübesi ve bilgisi ile yeni yorumlar getirmektedir. Bugün şarabın anavatanı sayılan Anadolu’nun birçok üzümlü, Doluca’nın yıllara dayanan deneyimi ile hak ettiği değeri yeniden buluyor.

Sürekli yenilikçi ve mükemmeliyetçi bir felsefe ile gelişmeye devam eden Doluca, bugün 50’nin üzerindeki ürününü dünyadaki şarapseverlerin beğenisine sunmaya devam ediyor.



ALÇİTEPE CABERNET SAUVIGNON - SHIRAZ 2017

Türk Şarapçılığı'nda ilklere imza atmayı bir gelenek haline getirmiş olan Doluca, şimdi de Türk Bağcılığı'nın gelmiş olduğu son noktayı büyük bir gurur ve heyecan ile şarapseverlerle paylaşıyor. Mikro Bağcılık esasına göre yetiştirilen üzümlerden yapılan Alçitepe Cabernet Sauvignon Shiraz şarabımız gerek damaklarınızdan gerekse hafızalarınızdan uzun süre silinmeyecek. En modern mikro bağcılık yöntemleri ve hektar başına 5,5 ton gibi oldukça düşük verim gözetilerek yetiştirilen Cabernet Sauvignon ve Shiraz üzümlerinin yarı yarıya kullanıldığı bu şarabımız, üzümlerin 11 ila 14 gün arasında geçirdikleri maserasyon sürecinden sonra 5 ay tortulan üzerinde, tortularından ayrılıp 5 ay daha 225 litrelik % 85 Fransız, % 15 Amerikan meşesi fiçılarda toplam 10 ay olgunlaştırılmıştır. Olgun tanenler ile kırmızı meyvelerin aroma ve lezzetlerinin mükemmel birleşimi sonucu, damakta kalıcılığın, dengenin ve güçlülüğün keyifle hissedildiği Alçitepe Cabernet Sauvignon Shiraz, çağrıştırdığı bögürtlen, siyah frenk üzümü, menekşe, acı çikolata ve baharat aromaları ile yaklaşık 10 yıl eskitilme potansiyeline sahiptir.

Üzüm: Cabernet Sauvignon, Shiraz

Bölge: Saroz-Alçitepe

Yıllandırma süresi: 10 ay boyunca %85 Fransız %15 Amerikan meşe fiçılarda eskitilmiştir.

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 8-10 yıl

Yemek eşleşmesi: İsl/baharatlı peynirler, etli/peynirli ve mantarlı makarnalar, pizzalar, ızgara/ soslu / fırında kırmızı et yemekleri, kırmızı etli Asya spesiyaliteleri

Servis sıcaklığı: 16-18°C

Servisten 30 dakika önce şişeyi açıp, şarabı havalandırmanız tavsiye edilir.



ALÇİTEPE "KİRTE" CABERNET SAUVIGNON 2017

Alçitepe bağımızın kuzey yamacında yer alan Kırte mevkiinde, mikro bağcılık esasına göre yetiştirdiğimiz Cabernet Sauvignon üzümü hektar başına 4,5 ton gibi oldukça düşük verim gözetilerek Eylül ayının sonunda hasat edilmiştir. Cabernet Sauvignon üzümleri yaklaşık 14 günlük maserasyon sürecinden sonra 5 ay tortulan üzerinde, 5 ay tortularından ayrılarak %85 Fransız %15 Amerikan meşesi fiçılarda toplam 10 ay olgunlaştırılmıştır. Alçitepe "Kırte" Cabernet Sauvignon, olgun tanenleri ile damakta kalıcı, zengin ve kompleks aroma karakteri ile meyvemsi tatlara sahiptir. Lezzet derinliği ve olgun tanenlerin güçlü yapısını, kusursuz şekilde bir denge içerisinde keşfedebileceğiniz bu şarabımız, siyah frenküzümü, kekik, siyah zeytin ve baharat aromalarını çağrıştırmaktadır.

Üzüm: Cabernet Sauvignon

Bölge: Saroz-Alçitepe

Yıllandırma süresi: 10 ay boyunca Fransız ve Amerikan meşe fiçılarda eskitilmiştir.

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 8-10 yıl

Yemek eşleşmesi: İsl/baharatlı peynirler, etli/peynirli ve mantarlı makarnalar, pizzalar, ızgara/ soslu / fırında kırmızı et yemekleri, kırmızı etli Asya spesiyaliteleri

Servis sıcaklığı: 16-18 °C

Servisten 30 dakika önce şişeyi açıp, şarabı havalandırmanız tavsiye edilir.



SIGNIUM 2017

Gizemli, kişilikli, özgün şaraplar olan Signium şaraplarında 2017 rekoltesinde de yine Signium felsefesi'ne ait konsept ve anlayış ile yola çıkıldı. Hedefimiz, hiç bir sepaj, bölge ve teruar sınırlaması olmadan, tamamen şarap yapımcılarımızın yaratıcılığı ile, kendine özgü bir stil ve karakter taşıyan, ana amacı tüketiciye sağladığı keyif ve mutluluk olacak bir şarap yapmaktır.

Ülkemizin değişik bölgelerinden Eylül ayı ortası ve sonu hasat edilen üzümler arasından, hektar başına 4-5 ton gibi oldukça düşük verim gözetilerek toplanmış olan üzümler olan Shiraz, Cabernet Sauvignon, Öküzgözü ve Petit Verdot 2017 yılında üstün nitelikte yapılarıyla öne çıkan üzümler olmuştur. Böylece, Signium şaraplarını en iyi anlatan ifadeler olan "elegans, harmoni ve kompleksite" ruhuna sadık kalınarak Signium'un 2017 rekoltesi, şöyle bir harman olarak doğmuş oldu:

% 55 Shiraz - Denizli

% 22 Cabernet Sauvignon-Denizli

%15 Öküzgözü- Denizli

% 8 Petit Verdot - Saroz

Signium 2017'de yaklaşık 10-14 gün süren maserasyon ve fermentasyon sürecinden sonra 10 ay boyunca %100 Fransız meşe bariklerde eskitilme sürecini tamamladı.

Shiraz, Cabernet Sauvignon,Öküzgözü ve Petit Verdot'nun özgün lezzetlerini ideal bir harmoni içerisinde sunduğumuz bu şarabımızda, bu varyetellerin güçlü, gövdeli, meyvemsi, yuvarlak ve dengeli yapısını damaklarınızda hissederken burunlarınızda kahve, siyah frenk üzümü, siyah zeytin, ahududu, menekşe ve kuru erik aromaları keşfedebilirsiniz.

Üzüm: Shiraz, Cabernet Sauvignon, Öküzgözü, Petit Verdot

Bölge: Denizli, Denizli, Denizli, Saroz

Yıllandırma süresi: 10 ay boyunca Fransız meşe fiçılarda eskitilmiştir

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 6-7 yıl

Yemek eşleşmesi: Etli ve mantarlı makarnalar (Spagetti bolonez, lasagna, ravioli), Güçlü aromatik peynirler, Izgara etler (Biftek, bonfile, pırzola vb.), İsl/baharatlı peynirler, Kırmızı Etler, Kırmızı etli Asya curry (köri) spesiyaliteleri

Servis Sıcaklığı: 16-18°C



KIZILCATERZİ MERLOT 2017

Eylül ayının son haftasında hasadı gerçekleşen Kızılcatenzi bağından hektar başına yaklaşık 5,5 ton verim alınmıştır. En modern mikro bağcılık yöntemleri ile yetiştirilen Merlot, 15 günlük maserasyon sürecinden sonra ufak tanklarda geçirdiği 17 günlük fermentasyon sonucu şaraba dönüşmüştür. Kızılcatenzi Merlot, 225 litrelik Fransız meşesi fiçılarda 6 ay olgunlaştırılmıştır. Kadifemsi şaraplarıyla tanınan Merlot üzümlüne daha güçlü ve dolgun bir lezzet katabilmek adına 2017 rekoltesinde, %5 Cabernet Sauvignon eklenerek damakta çok daha derin lezzetler keşfetmeniz sağlanmıştır. Meyvemsi, güçlü, yuvarlak ve kolay içimli bir şarap olan Kızılcatenzi Merlot burunda ahududu, kırmızı frenk üzümü ve kavrulmuş fındık aromalarını çağrıştırmaktadır.

Üzüm: %95 Merlot, %5 Cabernet Sauvignon

Bölge: Trakya-Kızılcatenzi

Eskime: 6 ay boyunca Fransız ve Amerikan meşe fiçılarda eskitilmiştir.

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 5-6 yıl

Yemek eşleşmesi: Etli ve mantarlı makarnalar (Spagetti bolonez, lasagna, ravioli), Güçlü aromatik peynirler, Izgara etler (Biftek, bonfile, pırzola vb.), İsl/baharatlı peynirler, Kırmızı Etler, Kırmızı etli Asya curry (köri) spesiyaliteleri



SARAFİN SHIRAZ

Doluca'nın şarapta yüksek kaliteyi yakalamak adına kısıtlı verim uyguladığı Saroz'daki Sarafin bağlarından hasat edilen Shiraz üzümleri, yörenin özgün teruar özelliklerini şarabında bütünüyle yansıtır. Dünyada koyu renkli, tanenli, güçlü ve meyvemsi kırmızı şarapları ile tanınan Shiraz üzümleri, Sarafin Shiraz'da uygulanan orta maserasyon süreci sonunda gövdeli bir yapıya ulaşırken, üzümün meyvemsi karakteri damakta oldukça uzun ve güçlü lezzetlerini de cömertçe sunuyor. Shiraz'ın tanenli yapısı, 12 aylık yllandırılma süresinin yarısını Seguin Moreau firmasının Fransız barik meşe fıçılarında, diğer yarısını Deftos firmasının Amerikan barik meşe fıçılarında geçirmesi sonucunda, yuvarlak ve kolay içimli bir özelliğe kavuşuyor. Sarafin Shiraz'da üzümün aromatik lezzetlerinin fıçı ile oldukça dengeli oluşu, şarapseverlere damaklarda her yudumda değişik bir lezzet şöleni vadediyor. Güçlü, dengeli, meyvemsi, yuvarlak ve kolay içimli bir şarap olan Sarafin Shiraz, tatsal vaatlerinin yanı sıra, burunda çağrıştırdığı mürdüm eriği, ahududu, bergamot, aromatik kahve ve vanilya aromalarıyla mükemmel bir keşif fırsatını da sunuyor.

Üzüm: Shiraz

Bölge: Saroz yöresi

Yllandırma süresi: 12 ay boyunca Fransız ve Amerikan meşe fıçılarda eskitilmiştir.

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 6-7 yıl

Yemek eşleşmesi: İsl/baharatlı peynirler, etli/peynirli ve mantarlı makarnalar, pizzalar, ızgara/soslu/fırında kırmızı et yemekleri, kırmızı etli Asya spesyaliteleri

Servis sıcaklığı: 16-18°C

Servisten 30 dakika önce şişeyi açıp, şarabı havalandırmanız tavsiye edilir.



SARAFİN CABERNET SAUVIGNON

Saroz'dan esen yaz meltemlerinin serinletici etkisi sayesinde nispeten daha geç hasat edilen Cabernet Sauvignon, topraktan aldığı özgün lezzetleri tam anlamıyla tadına yansıtabilmektedir. "Kırmızılının kralı" olarak bilinen Fransa-Bordeaux kökenli Cabernet Sauvignon üzümleri, Sarafin Cabernet Sauvignon'un 14 ay boyunca 225 litrelik Fransız meşe fıçılarda yllandırılması sonucunda, yerini yumuşak bir akıcılığa bırakır. Cabernet Sauvignon üzümünün kırmızı meyveleri çağrıştıran aromalarının yanı sıra, meşede eskimenin verdiği vanilyamsı bukelere sahip Sarafin Cabernet Sauvignon, güçlü, gövdeli ve eskitilmeye elverişli bir sek kırmızı şaraptır.

Üzüm: Cabernet Sauvignon

Bölge: Saroz yöresi

Yllandırma süresi: 14 ay Fransız meşe fıçılarda eskitilmiştir.

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 7-8 yıl

Yemek eşleşmesi: Izgara kırmızı etler, soslu/fırında kırmızı et yemekleri, av etleri

Servis sıcaklığı: 16-18°C

Servisten 30 dakika önce şişeyi açıp, şarabı havalandırmanız tavsiye edilir.



SARAFİN MERLOT

Merlot, Saroz Yarımadası'na ideal uyum gösteren Fransa-Bordeaux kökenli bir üzümdür. Denizden esen rüzgârların bağların üzerindeki serinletici etkisi sayesinde olgunlaşma dönemini daha uzun bir zamana yayabilen Merlot üzümleri, Sarafin Merlot'nun kendine has bir yumuşaklığa, zengin bir meyvemsi karaktere ve ağız kaplayan bir dolgunluğa sahip, eskitilebilir bir şarap olmasında başrolü oynar. Sarafin Merlot'nun 12 ay boyunca 225 litrelik Fransız meşe fıçılarda yllandırılması, şarabın kadifemsi karakterini ve yoğunluğunu vurguladığı gibi, vanilyamsı bukeler edinerek kompleksite kazanmasını sağlar.

Üzüm: Merlot

Bölge: Saroz yöresi

Yllandırma süresi: 12 ay Fransız meşe fıçılarda eskitilmiştir.

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 6-7 yıl

Yemek eşleşmesi: İsl/baharatlı peynirler, ızgara kırmızı etler, soslu/fırında kırmızı et yemekleri, peynir ve mantar soslu makarnalar, kırmızı etli Asya spesyaliteleri

Servis sıcaklığı: 16-18°C

Servisten 30 dakika önce şişeyi açıp, şarabı havalandırmanız tavsiye edilir.



KARMA SHIRAZ - BOĞAZKERE

Denizli bölgesindeki özel kontrollü bağlardan hasat edilen Shiraz üzümleri ile Diyarbakır yöresinden alınan Boğazkere'nin dengeli birliktelikleri, Karma Shiraz-Boğazkere'de mükemmel bir uyuma ulaşıyor. 12 ay boyunca 225 litrelik Fransız ve Amerikan meşe fıçılarda yllandırılan Karma Shiraz-Boğazkere, uzun süren maserasyon işleminin bir sonucu olarak oldukça koyu bir renge sahip. Ağız dolduran güçlü yapısı ve damakta kalıcı karakteristiğinin yanı sıra özellikle Avustralya Shiraz'larında dikkati çeken özgün meyvemsi lezzetleri de belirgin olarak yansıtır. Karma Shiraz-Boğazkere, vanilya, kahve, kavrulmuş fındık, kuru erik ve çikolata lezzet ve aromalarını çağrıştırıyor.

Üzüm: Shiraz, Boğazkere

Bölge: Denizli, Diyarbakır

Yllandırma süresi: 12 ay boyunca Fransız ve Amerikan meşe fıçılarda eskitilmiştir.

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 6-7 yıl

Yemek eşleşmesi: İsl/baharatlı peynirler, etli/peynirli ve mantarlı makarnalar, pizzalar, ızgara/soslu/fırında kırmızı et yemekleri, kırmızı etli Asya spesyaliteleri

Servis sıcaklığı: 16-18°C

Servisten 30 dakika önce şişeyi açıp, şarabı havalandırmanız tavsiye edilir.



KARMA CABERNET SAUVIGNON - ÖKÜZGÖZÜ

“Kırmızılارın kralı” olarak tanımlanan Cabernet Sauvignon üzümlü tanenli, gövdeli ve meyvensi özelliklerini Karma Cabernet Sauvignon-Öküzgözü'ne yansıtıyor. İsmi tanelerinin çok iri olmasından alan Öküzgözü ise, kendine özgü aromasını ve canlı meyvensi karakterini bu şaraba yansıtıyor. Güçlü bir karaktere sahip her iki üzümlü cinsi, yıllandıkça kuvvetlenen bukeler kazanarak birbirini bütünlüyor ve ortaya dengeli bir birliktelik çıkıyor. Güçlü, gövdeli ve eskitilmeye elverişli Karma Cabernet Sauvignon-Öküzgözü, 12 ay boyunca 225 litrelik Fransız meşe fıçılarda eskitiliyor. Damakta kalıcı, gövdeli ve tanenli yapısıyla kendini hissettiren Karma Cabernet Sauvignon-Öküzgözü, kırmızı meyve, vanilya, tarçın ve karamel aromalarını çağırıyor.

Üzüm: Cabernet Sauvignon, Öküzgözü

Bölge: Trakya, Doğu Anadolu

Yıllandırma süresi: 12 ay boyunca Fransız meşe fıçılarda eskitilmiştir.

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 7-8 yıl

Yemek eşleşmesi: Soslu fırında kırmızı et yemekleri, av etleri, ızgara kırmızı etler

Servis sıcaklığı: 16-18°C

Servisten 30 dakika önce şişeyi açıp, şarabı havalandırmanız tavsiye edilir.



KARMA MERLOT - BOĞAZKERE

Yumuşak içimli, kadifemsi bir yapıya sahip Merlot, Karma Merlot-Boğazkere'ye zenginlik ve yumuşaklık kazandırıyor. Diyarbakır yöresine özgü toprak ve iklim özelliklerini kendi baharatı karakterine taşıyan güçlü, gövdeli, tanenli Boğazkere'nin özgün aromatik özellikleri ise bu şarapta oldukça belirgin bir şekilde hissediliyor. 12 ay Fransız ve Amerikan meşe fıçılarda yıllandırılan Karma Merlot-Boğazkere dolgun, gövdeli, kolay içimli ve meyvensi karaktere sahip bir şaraptır. Karma Merlot-Boğazkere, kiraz, ahududu, karanfil ve menekşe aromalarını çağırıyor.

Üzüm: Merlot, Boğazkere

Bölge: Trakya, Güneydoğu Anadolu

Yıllandırma süresi: 12 ay boyunca Fransız ve Amerikan meşe fıçılarda eskitilmiştir.

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 6-7 yıl

Yemek eşleşmesi: Soslu/fırında kırmızı et yemekleri, av ve kuzu etleri, etli ve mantarlı makarnalar

Servis sıcaklığı: 16-18°C

Servisten 30 dakika önce şişeyi açıp, şarabı havalandırmanız tavsiye edilir.



TUĞRA BOĞAZKERE

Denizli'deki kontrollü bağlarımızda yetiştirilen Boğazkere, Anadolu kökenli değerli kırmızı üzümlerimizden bir tanesidir. Polifenol açısından çok zengin bir üzümdür ve kaliteli kırmızı şaraplar verir. Şaraba güçlü bir yapı, gövde ve tanen özellikleri katar. Bağlarımızda uyguladığımız modern bağcılık yöntemleri ve kısıtlı verim uygulanması sonucu Eylül ayı sonunda hasat edilen Boğazkere üzümlerinden üretilen Tuğra Boğazkere şarabında, kolay içimli ve yuvarlanmış tanenlerin yanısıra bu üzümlü beklenen hoş floral karakteristikleri dikkat çekmektedir. Üretimi sırasında yaklaşık 11 günlük maserasyon ve fermantasyon sürecini tortuları üzerinde geçirerek damakta güçlü ve tatlımsı lezzetler oluşturulmuştur. Eskitilme sürecinde ise 4 ay tortusu üzerinde, 5 ay tortusundan ayrılmış olarak toplam 9 ay Fransız ve Amerikan meşe fıçılarda bekletilerek kompleks bir olgunluğa ulaşması sağlanmıştır. Güçlü, damakta kalıcı ve meyvensi karakteristiğe sahip olan Tuğra Boğazkere şarabımızda, karanfil, kızılçık, fume/is, ahududu ve kavrulmuş fındık aromaları burunda keyifli bir çağrışım yapar.

Üzüm: Boğazkere

Bölge: Denizli

Yıllandırma süresi: 9 ay boyunca Amerikan ve Fransız meşe fıçılarda eskitilmiştir.

Saklama Süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 6-7 yıl

Yemek eşleşmesi: İsl/baharatlı peynirler, etli/peynirli ve mantarlı makarnalar, pizzalar, ızgara/soslu/fırında kırmızı et yemekleri, kırmızı etli Asya spesiyaliteleri

Servis sıcaklığı: 16-18°C

Servisten 30 dakika önce şişeyi açıp, şarabı havalandırmanız tavsiye edilir.



TUĞRA KALECİK KARASI

Tuğra Kalecik Karası'nda üzümlü Ankara yöresinden aldığı çiçeksi ve canlı karakteristikler ile Denizli yöresinden aldığı koyu renkli, narin ve güçlü karakterlerin uyumu dengeli bir şekilde yansıtıyor. Ankara'da bulunan kendi bağlarımız ve Denizli'deki kontrollü bağlarımızda yetişen Kalecik Karası üzümlerinden yapılan bu şarabımızda uygulanan modern bağcılık yöntemleri ve kısıtlı verim uygulaması ile her iki bölgenin özellikleri dengeli ve uyumlu bir şekilde yansıtıyor. Tuğra Kalecik Karası'nda, soğuk maserasyon sonrası, yaklaşık bir hafta süren serin fermantasyonun ardından, kısa süreli meşe fıçıda olgunlaştırma işlemi uygulanıyor. Bu sayede egzotik meyve, çiçek aromaları ile topraklı kokular da hissediliyor. Damakta oldukça kolay içimli, canlı, aromatik ve narin gövdeli olan Tuğra Kalecik Karası, genç tüketilmeye uygun olduğu gibi istenirse yıllandırılmaya da elverişlidir.

Üzüm: Kalecik Karası

Bölge: Denizli, Ankara

Saklama Süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 5-6 yıl

Yemek eşleşmesi: Izgara/tava/buğulama balıklar, beyaz soslu balık spesiyaliteleri, ızgara beyaz etler, fırında/domates soslu beyaz etler, krema soslu beyaz et yemekleri

Servis sıcaklığı: 16-18°C

Servisten 30 dakika önce şişeyi açıp, şarabı havalandırmanız tavsiye edilir.



TUĞRA ÖKÜZGÖZÜ

Anadolu'nun en değerli şaraplık üzümlerinden biri olan Öküzgözü üzümünün özgün karakteristiğinde rastlanan canlı, meyvemsi ve orta gövdeli özellikleri Tuğra Öküzgözü'nde damaklarda güçlü bir şekilde fark edilmektedir. Üzümün güçlü asiditesinden kaynaklanan canlı yapısına rağmen olgun meyve lezzetleri sayesinde Tuğra Öküzgözü, damakta dengeli, yuvarlak ve orta gövdeli lezzetleri ile dikkat çekmektedir. Denizli'deki kontrollü bağlarımızda uyguladığımız modern bağcılık yöntemleri ve kısıtlı verim uygulanması sonucu üzümler Ekim ayı başında hasat edilmiştir. Tuğra Öküzgözü şarabımızda, üzümün istenilen olgunluğuna kadar bağda bekletilmesi sayesinde asit ve alkol dengesinde mükemmel bir uyuma ulaşılmıştır. Üretimi sırasında soğuk maserasyon ve serin fermentasyon işlemleri uygulanarak Öküzgözü'nün özellikleri maksimumda korunmuştur. Eskitilme sürecinde ise 4 ay tortusu üzerinde, 4 ay tortusundan ayrılmış olarak toplam 8 ay Fransız meşe fiçilerde bekletilerek kompleks bir olgunluğa ulaşması sağlanmıştır. Tuğra Öküzgözü şarabımızda, vişne ve mürdüm eriği ilk keşfedilen aromalar, kızılderinli meyve aromaları burunda oldukça hoş çağrışımlar yapar.

Üzüm: Öküzgözü

Bölge: Denizli

Yıllandırma süresi: 8 ay boyunca Fransız ve Amerikan meşe fiçilerde eskitilmiştir.

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 6-7 yıl

Yemek eşleşmesi: Sade/isli/baharatlı peynirler, etli ve mantarlı makarnalar, kıymalı börekler, soslu/fırında kırmızı et yemekleri, ızgara kırmızı etler, sıcak sebze yemekleri

Servis sıcaklığı: 16-18°C

Servisten 30 dakika önce şişeyi açıp, şarabı havalandırmanız tavsiye edilir.



TANİT KIRMIZI

Doluca'nın kontrollü bağlarında yetiştirilen, "kırmızılarn kralı" olarak tanımlanan Cabernet Sauvignon üzümü, Tanit Kirmizi'da tanenli, gövdeli ve meyvemsi özelliklerini belirgin şekilde yansıtır. Dünyada, Cabernet Sauvignon üzümü ile harmanına çok sık rastlanan Cabernet Franc üzümü ise, canlı ve özgün aromatik yapısı ile Tanit Kirmizi'ya yumuşak içimli bir yapı kazandırıyor. 7 ay boyunca 225 litrelik Fransız meşe fiçilerde eskitilen şarabımızda, güçlü karaktere sahip her iki üzüm cinsi, yıllandıkça kuvvetlenen bukeler kazanarak birbirini bütünüyor ve ortaya dengeli bir birliktelik çıkıyor. Uzun, gövdeli ve güçlü yapısını damakta hissettiren Tanit Kirmizi, karanfil, karabiber, kuru erik, tütün, karadut ve vanilya aromalarını çağrıştırıyor.

Üzüm: % 80 Cabernet Sauvignon- % 20 Cabernet Franc

Bölge: Trakya

Yıllandırma süresi: 7 ay boyunca Fransız meşe fiçilerde eskitilmiştir.

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 6-7 yıl

Yemek eşleşmesi: Isli/baharatlı peynirler, etli/peynirli ve mantarlı makarnalar, pizzalar, ızgara/ soslu / fırında kırmızı et yemekleri, kırmızı etli Asya spesiyaliteleri

Servis sıcaklığı: 16-18°C

Servisten 30 dakika önce şişeyi açıp, şarabı havalandırmanız tavsiye edilir.



KAV BOĞAZKERE - ÖKÜZGÖZÜ

Güçlü, gövdeli, tanenli Boğazkere ile, kendine özgü aromaya ve canlı karaktere sahip Öküzgözü üzümlerinin harmanından elde edilen bu şarap, üç yıllık eskime süresinin 12 ayını 225 litrelik Fransız meşe fiçilerde geçiriyor. Böylece dolgun bir yapı, yumuşak bir lezzet ve güçlü bir buke kazanıyor. Gövdeli, dengeli ve meyvemsi Kav Boğazkere-Öküzgözü, karanfil, tarçın, karadut, frambuaz, menekşe ve meşe aromalarını çağrıştırıyor.

Üzüm: Boğazkere, Öküzgözü

Bölge: Güneydoğu Anadolu, Doğu Anadolu

Yıllandırma süresi: 12 ay boyunca Fransız meşe fiçilerde eskitilmiştir.

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 6-7 yıl

Yemek eşleşmesi: Sade/isli/baharatlı peynirler, ızgara kırmızı etler, soslu/fırında kırmızı et yemekleri, etli/peynirli ve mantarlı makarnalar, pizzalar, kırmızı etli Asya spesiyaliteleri

Servis sıcaklığı: 16-18°C

Servisten 30 dakika önce şişeyi açıp, şarabı havalandırmanız tavsiye edilir.



DLC KALECİK KARASI

Anadolu kökenli en gözde kırmızı üzümlerden biri olan ve genellikle Ankara Kızılırmak çevresinde yetiştirilen Kalecik Karası üzümü, kolay içimli, akıcı ve meyvemsi şaraplarıyla tanınıyor. Bu üzümün başta meyvemsi karakteri olmak üzere tüm niteliklerini çarpıcı bir şekilde sunan DLC Kalecik Karası, kolay içimli, akıcı ve orta gövdeli bir şaraptır. DLC Serisi'nin en aromatik şarabı olan DLC Kalecik Karası, incir, gül, çilek lezzetlerini ve kokularını çağrıştırıyor.

Üzüm: Kalecik Karası

Bölge: Ankara

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 3-4 yıl

Yemek eşleşmesi: ızgara/tava/buğulama balıklar, beyaz soslu balık spesiyaliteleri, ızgara beyaz etler, fırında/domates soslu beyaz etler, krema soslu beyaz et yemekleri

Servis sıcaklığı: 16-18°C

Servisten 30 dakika önce şişeyi açıp, şarabı havalandırmanız tavsiye edilir.



DLC SHIRAZ

Denizli bölgesinden hasat edilen Shiraz üzümü dünyada, koyu renkli, tanenli, güçlü ve meyvemsi kırmızı şarapları ile tanınıyor. Tanenli bir şarap olmasına rağmen yudumlarken sizi rahatsız etmeyecek bir yapıya sahip olan bu şarap dört aylık eskime süresini üç yaşındaki 225 litrelik Fransız meşe fıçılarda geçiriyor. Dengeli bir şarap olmasının yanı sıra, meyvemsi, fıçıda eskitilmiş ve güçlü olan DLC Shiraz, mürdüm eriği, ahududu ve baharat aromalarını çağrıştırıyor.

Üzüm: Shiraz

Bölge: Denizli

Yıllandırma süresi: 4 ay boyunca Fransız meşe fıçılarda eskitilmiştir.

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 4-5 yıl

Yemek eşleşmesi: İsl/baharatlı peynirler, etli/peynirli ve mantarlı makarnalar, pizzalar, ızgara/soslu/fırında kırmızı et yemekleri, kırmızı etli Asya spesiyaliteleri

Servis sıcaklığı: 16-18°C

Servisten 30 dakika önce şişeyi açıp, şarabı havalandırmanız tavsiye edilir.



DLC CABERNET SAUVIGNON - MERLOT

“Kırmızılının kralı” olarak tanımlanan Cabernet Sauvignon üzümünün güçlü, tanenli ve gövdeli yapısı ile, meyvemsi ve rahat içimli Merlot üzümünün özellikleri DLC Cabernet Sauvignon-Merlot’da dengeli bir birlikteliğe dönüşüyor. Üzümlerden gelen meyvemsi özellikleri maksimum düzeyde yansıtmak amacıyla DLC Cabernet Sauvignon-Merlot sadece 6 ay meşe fıçılarda eskitiliyor. DLC Serisi’nin en gövdeli ve dolgun yapıdaki şarabı olan DLC Cabernet Sauvignon-Merlot, meyvemsi ve dengeli yapısıyla vanilya, karabiber, ahududu, dağ çileği ve badem aromalarını çağrıştırıyor.

Üzüm: Cabernet Sauvignon, Merlot

Bölge: Trakya

Yıllandırma süresi: 6 ay boyunca Fransız meşe fıçılarda eskitilmiştir.

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 4-5 yıl

Yemek eşleşmesi: Soslu/fırında kırmızı et yemekleri, av etleri, ızgara kırmızı etler

Servis sıcaklığı: 16-18°C

Servisten 30 dakika önce şişeyi açıp, şarabı havalandırmanız tavsiye edilir.



DLC GRENACHE

Saroz yöresindeki bağlarımızda yetiştirdiğimiz Grenache üzümü, istenilen lezzet ve aromalarının şurasına geçebilmesi için maserasyon süresince özellikle soğuk ortamda bekletiliyor. Bu üzümde bulunan floral aromaları ve tatlımsı lezzetler, oldukça nazik olarak uygulanan şarap işleme metoduyla şaraba aktarılıyor. Gül, çilek reçeli, frambuaz ve böğürtlen aromalarını çağrıştıran DLC Grenache, aromatik, kolay içimli ve dolgun yapısının yanı sıra ağızda bıraktığı tatlımsı lezzetlerle her ortamda keyifle tüketilebilecek bir şaraptır.

Üzüm: Grenache

Bölge: Saroz

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 2-3 yıl.

Yemek eşleşmesi: Izgara etler (biftek, bonfile, pırzola vb.), ıslı/baharatlı peynirler, kırmızı etli Asya curry (köri) spesiyaliteleri, peynirli ve mantarlı makarnalar, pizzalar

Servis sıcaklığı: 16-18°C

Servisten 30 dakika önce şişeyi açıp, şarabı havalandırmanız tavsiye edilir.



DLC BOĞAZKERE

Güçlü, gövdeli, tanenli Diyarbakır yöresinin Boğazkere’si ile daha az tanenli, meyvemsi Denizli bölgesinin Boğazkere üzümünün harmanından elde edilen bu şarap, dört aylık eskime süresini Fransız meşe fıçılarda geçiriyor. Böylece canlı bir yapı ve zengin lezzetler kazanıyor. Güçlü, meyvemsi ve damakta kalıcı olan DLC Boğazkere, kuru erik, pestil ve olgun vişne aromalarını çağrıştırıyor.

Üzüm: Boğazkere

Bölge: Güneydoğu Anadolu, Ege

Yıllandırma süresi: 4 ay boyunca Fransız meşe fıçılarda eskitilmiştir.

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 4-5 yıl

Yemek eşleşmesi: Sade/ıslı/baharatlı peynirler, ızgara kırmızı etler, soslu/fırında kırmızı et yemekleri, etli/peynirli ve mantarlı makarnalar, pizzalar, kırmızı etli Asya spesiyaliteleri

Servis sıcaklığı: 16-18°C

Servisten 30 dakika önce şişeyi açıp, şarabı havalandırmanız tavsiye edilir.



DLC ÖKÜZGÖZÜ

İsmi iri tanelerinden alan Öküzgözü üzümünün kendine özgü aroması, canlı, meyvemsi karakteri DLC Öküzgözü'nde güçlü bir şekilde fark ediliyor. 4 ay gibi kısa bir süre meşe fıçılarda bekletilen DLC Öküzgözü, bu sayede varietal özgünlüğünden hiçbir şey kaybetmeden son derece kolay içimli, yuvarlak, dengeli ve dolgun bir yapıya kavuşuyor. Her ortamda keyif alınarak içilebilecek bir şarap olan DLC Öküzgözü, olgun vişne, yaban mersini, pekmez ve karamel aromalarını çağırıyor.

Üzüm: Öküzgözü

Bölge: Elazığ, Malatya

Yıllandırma süresi: 4 ay boyunca Fransız meşe fıçılarda eskitilmiştir.

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 4-5 yıl

Yemek eşleşmesi: Sade/isli/baharatlı peynirler, pizzalar, etli ve mantarlı makarnalar, kıymalı börekler, soslu/fırında kırmızı et yemekleri, av etleri, ızgara kırmızı etler, sıcak sebze yemekleri

Servis sıcaklığı: 16-18°C

Servisten 30 dakika önce şişeyi açıp, şarabı havalandırmanız tavsiye edilir.



ANTİK KIRMIZI

Gövdeli ve tanenli yapısını Cabernet Sauvignon'dan, güçlü ve ağız dolduran lezzetini Shiraz'dan alan Antik Kirmizi, 8 ay boyunca Fransız meşe fıçılarda bekletiliyor. Gövdeli, güçlü, damakta kalıcı ve meyvemsi özelliklere sahip olan Antik Kirmizi, olgun vişne, kızılçık, üzüm pestili ve vanilya aromalarını çağırıyor.

Üzüm: Shiraz, Cabernet Sauvignon

Bölge: Denizli, Trakya

Yıllandırma süresi: 8 ay boyunca Fransız meşe fıçılarda eskitilmiştir.

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 3-4 yıl

Yemek eşleşmesi: Sade/isli/baharatlı peynirler, ızgara kırmızı etler, kebablar, fırında ve domates soslu beyaz etler, kıymalı börekler, pideler, pizzalar, etli/peynirli ve mantarlı makarnalar, bakliyatlar

Servis Sıcaklığı: 16-18°C

Servisten 30 dakika önce şişeyi açıp, şarabı havalandırmanız tavsiye edilir.



HAYAL KIRMIZI

Trakya bölgesindeki bağlarımızda yetiştirilen Cabernet Sauvignon ve Shiraz üzümlerinden yapılan Hayal, damakta kalıcı ve tanenli yapısını kırmızılının kralı olarak tanınan Cabernet Sauvignon'dan, güçlü ve ağız dolduran lezzetini Shiraz'dan almaktadır. Üretiminde uygulanan serin maserasyon ve fermantasyon tekniği sayesinde varietaller özgünlüğünden hiçbir şey kaybetmeden son derece kolay içimli, yuvarlak, dengeli ve dolgun bir yapıya kavuşmuştur. Hayal, olgun vişne, baharat, mürdüm eriği ve kuru erik aromalarını çağırıyor.

Üzüm: Cabernet Sauvignon-Shiraz

Bölge: Trakya-Trakya

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 3-4 yıl

Yemek eşleşmesi: Sade/isli/baharatlı peynirler, pizzalar, etli ve mantarlı makarnalar, kıymalı börekler, soslu/fırında kırmızı et yemekleri, av etleri, ızgara kırmızı etler, sıcak sebze yemekler

Servis Sıcaklığı: 16-18°C

Servisten 30 dakika önce şişeyi açıp, şarabı havalandırmanız tavsiye edilir.



VİLLA DOLUCA KLASİK KIRMIZI

Villa Doluca Klasik Kirmizi, meyvemsi özelliğini zengin lezzetler içeren Öküzgözü üzümünden alırken, koyu renkli ve güçlü şaraplar veren Shiraz'dan dengeli ve dolgun yapısını, kadifemsi şarapları ile bilinen Merlot üzümünden ise yumuşak ve kolay içimini almaktadır. Meyvemsi, akıcı, dolgun ve kompleks yapıya sahip olan Villa Doluca Klasik Kirmizi, böğürtlen, vişne ve baharat aromalarını çağırıyor.

Üzüm: Öküzgözü, Shiraz, Merlot

Bölge: Doğu Anadolu, Ege

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 2-3 yıl

Yemek eşleşmesi: Sade peynirler, kebablar, fırında ve domates soslu beyaz etler, peynirli/sebzeli/kıymalı börekler, pideler, pizzalar, etli ve mantarlı makarnalar, mezeler (yoğurt içermeyen ve acısız), sıcak sebze yemekleri, bakliyatlar

Servis sıcaklığı: 16-18°C

Servisten 30 dakika önce şişeyi açıp, şarabı havalandırmanız tavsiye edilir.



VİLLA DOLUCA NEO KIRMIZI

Villa Doluca Neo Kirmizi, Denizli bölgesinde yetişen Boğazkere üzümünden güçlü yapısını, akıcı ve meyvemsi şaraplar veren Kalecik Karası üzümünden aromatik karakteristiğini, kendine özgü aroması ile Elazığ'ın lezzetli bir üzümü olan Öküzgözü'nden canlılığını alıyor. Anadolu kökenli bu üç üzümün mükemmel dengesini yansıtan bu şarap, aromatik, canlı, kolay içimli ve güçlüdür. Villa Doluca Neo Kirmizi, burunda ise vişne, kuru erik, böğürtlen lezzet ve aromalarını çağırıyor.

Üzüm: Boğazkere, Öküzgözü, Kalecik Karası

Bölge: Denizli, Elazığ, Denizli

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 2-3 yıl

Yemek eşleşmesi: Sade peynirler, mezeler (yoğurt içermeyen ve acısız), sıcak sebze yemekleri, bakliyatlar, kebablar, fırında ve domates soslu beyaz etler, peynirli/sebzeli/kıymalı börekler, pideler, pizzalar, etli ve mantarlı makarnalar

Madalyalar: China Best Value Wine & Spirits Awards 2013 - Gümüş Madalya (Çin)

Servis sıcaklığı: 16-18°C

Servisten 30 dakika önce şişeyi açıp, şarabı havalandırmanız tavsiye edilir.



DOLUCA KIRMIZI

Ege bölgesinde yetişen az tanenli, meyvemsi Boğazkere üzümünden güçlü yapısını; akıcı ve canlı şaraplar veren Kalecik Karası üzümünden kolay içim karakteristiğini; meyvemsi tatlar ve damakta kalıcı lezzetler veren Shiraz'dan ise aromalarını alan Doluca Kirmizi, meyvemsi, canlı ve kolay içime sahip sek bir şaraptır. Doluca Kirmizi, böğürtlen, vişne, kiraz ve çilek aromalarını çağırır.

Üzüm: Boğazkere, Kalecik Karası, Shiraz

Bölge: Ege, Ege, Ege

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 2-3 yıl

Yemek eşleşmesi: Sade peynirler, kebablar, fırında ve domates soslu beyaz etler, peynirli/sebzeli/kıymalı börekler, pideler, pizzalar, etli ve mantarlı makarnalar, mezeler (yoğurt içermeyen ve acısız), sıcak sebze yemekleri, bakliyatlar

Servis sıcaklığı: 16-18°C

Servisten 30 dakika önce şişeyi açıp, şarabı havalandırmanız tavsiye edilir.



VINEA KIRMIZI

Vinea Kirmizi, koyu renkli ve güçlü şaraplar veren Shiraz üzümünden dengeli ve dolgun yapısını, aromatik ve canlı şarapları ile bilinen Kalecik Karası üzümünden ise meyvemsi ve kolay içimini almaktadır. Meyvemsi, akıcı, ve güçlü yapıya sahip olan Vinea Kirmizi, ahududu, olgun vişne ve baharat aromalarını çağırır.

Üzüm: Shiraz, Kalecik Karası

Bölge: Ege, Ege

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 3-4 yıl

Yemek eşleşmesi: Sade peynirler, kebablar, fırında ve domates soslu beyaz etler, peynirli/sebzeli/kıymalı börekler, pideler, pizzalar, etli ve mantarlı makarnalar, mezeler (yoğurt içermeyen ve acısız), sıcak sebze yemekleri, bakliyatlar

Servis sıcaklığı: 16-18°C

Servisten 30 dakika önce şişeyi açıp, şarabı havalandırmanız tavsiye edilir.



SIGNIUM BEYAZ 2018

Gizemli, kişilikli ve özgün şaraplar olan Signium şaraplarında ilk olarak 2017 rekoltesi ile şarapseverlere sunulan Signium Beyaz'da da Signium felsefesi'ne ait konsept ve anlayış ile yola çıkıldı. Hedefimiz, hiç bir sepaj, bölge ve teruar sınırlaması olmadan, tamamen şarap yapımcılarımızın yaratıcılığı ile, kendine özgü bir stil ve karakter taşıyan, ana amacı tüketiciye sağladığı keyif ve mutluluk olacak bir şarap yapmaktır.

Ülkemizin değişik bölgelerinden Ağustos ayı başı ve ortasında hasat edilen üzümler arasından, hektar başına 4-5 ton gibi oldukça düşük verim gözetilerek toplanmış olan Viognier, Sauvignon Blanc ve Chardonnay, 2018 yılında üstün nitelikte yapılarıyla öne çıkan üzümler olmuştur. Böylece, Signium şaraplarının ruhuna sadık kalınarak, elegans, harmoni ve kompleksiteyi bünyesinde taşıyan Signium Beyaz'ın 2018 rekoltesi aşağıdaki harman detayları ile doğmuş oldu:

% 70 Viognier - Trakya

% 20 Sauvignon Blanc - Trakya

% 10 Chardonnay- Denizli

Signium Beyaz 2018'de üzümlerin 12 - 18 gün arasında değişen sürelerde tamamlanan serin fermantasyon sürecinden sonra şarap, 5 ay boyunca %100 Fransız meşe bariklerde eskitildi.

Viognier, Sauvignon Blanc ve Chardonnay'nin özgün lezzetlerini ideal bir harmoni içerisinde sunduğumuz bu şarabımızda, bu varietellerin güçlü, aromatik, canlı ve dengeli yapısını damaklarınızda uzun süre hissederken burunlarınızda greyluft, nektarin, defne yaprağı ve hanımeli aromaları keşfedebilirsiniz.

Üzüm: Viognier, Sauvignon Blanc, Chardonnay

Bölge: Trakya, Trakya, Denizli

Yıllandırma süresi: 5 ay boyunca Fransız meşe fıçılarda eskitilmiştir.

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 5-6 yıl

Yemek eşleşmesi: Izgara/fırında ve domates/krema soslu beyaz etler, ızgara/tava/buğulama/beyaz soslu balıklar, deniz mahsullü/kremalı ve peynir soslu makarnalar, beyaz etli/deniz mahsullü Asya spesiyaliteleri



SARAFİN

SARAFİN CHARDONNAY

Doluca tesislerine özenle nakledilen Chardonnay üzümleri nazikçe sıkıldıktan sonra ortaya çıkan şıra, tortularıyla birlikte fermantasyonunu Fransız meşe fıçılarda tamamlayarak şaraba dönüşür. Chardonnay meraklılarının aşına olduğu "buttery" olarak tabir edilen kadifemsi akıcılığa sahip Sarafin Chardonnay'nin bu özelliği, bu şarapta özel olarak uygulanan "malolaktik fermantasyon" metodundan kaynaklanır. "Beyazların kraliçesi" olarak bilinen, Fransa-Bourgogne kökenli bu asil üzümlerin akıcı, dolgun ve güçlü yapısını Sarafin Chardonnay'nin lezzetine tam olarak yansıtabilmek ve şarabın dokusunu koruyabilmek için kısıtlı filtrasyon işlemi uygulanır. Sarafin Chardonnay, 225 litrelik Fransız meşe fıçılardaki fermantasyon ve eskime süresiyle birlikte toplam 12 aylık serüveninin sonunda zengin bir buke ve kompleks bir yapı kazanır.

Üzüm: Chardonnay

Bölge: Saroz yöresi

Yıllandırma süresi: 12 ay boyunca Fransız meşe fıçılarda eskitilmiştir.

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 4-5 yıl

Yemek eşleşmesi: Krema soslu beyaz etler, beyaz soslu balıklar, deniz mahsullü/kremalı ve peynir soslu makarnalar

Servis sıcaklığı: 11°C



SARAFİN

SARAFİN FUMÉ BLANC

Sarafin Fumé Blanc, Sarafin bağlarından elde edilen kısıtlı miktardaki Sauvignon Blanc üzümlerinin geç hasat edilmesi sonucu, üzümlerin aromalarının bukeye yoğun olarak dönüştüğü, oldukça kompleks yapıda bir şaraptır. Bu sonuca ulaşmak için şıra filtre edilmeden, "sur lie" olarak tabir ettiğimiz şekilde, yani tortularıyla birlikte 225 litrelik Fransız meşe fıçılarda fermente edilir. Ortalama iki hafta süren fermantasyon işleminin bitiminden sonra 2-3 ay kadar daha tortularıyla bekletilir ve "batonnage" adı verilen yöntemle, belirli periyotlarla karıştırılarak tortuların fıçılarda şarabın tamamına eşit olarak temas etmesi mümkün olur. Böylece de özgün meyvemsi aromalar şaraba daha belirgin bir biçimde geçer. Aktarma işlemi sonucunda şarap tortularından arındırılır ve 5-6 ay daha meşe fıçılarda eskimesini sürdürür. Barik fıçılarda geçen toplam sekiz aylık sürenin ardından şişelenerek yeraltı kavımıza alınır ve yıllanma süreci şişelendikten sonra bir yılı aşkın süreyle devam eder. Sarafin Fumé Blanc, barik meşe fıçıda yıllanmanın ve yapımında kullanılan özgün metotların bu şaraba vermiş olduğu zengin bir kompleksiteye sahip, gövdeli ve oldukça yumuşak içimli bir şaraptır. Sedir ağacı, kavun ve akasya gibi aroma ve buyelerini çağırıştırır.

Üzüm: Sauvignon Blanc

Bölge: Saroz yöresi

Yıllandırma süresi: 8 ay boyunca Fransız meşe fıçılarda eskitilmiştir.

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 3-4 yıl

Yemek eşleşmesi: Krema soslu beyaz etler, beyaz soslu balıklar, ızgara/tava/buğulama balıklar, beyaz etli/deniz mahsullü Asya spesiyaliteleri, deniz mahsullü makarnalar

Servis sıcaklığı: 8-10°C



SARAFİN

SARAFİN SAUVIGNON BLANC

Saroz Yarımadası'na en çabuk uyum sağlayan türlerden biri olan Fransa-Bordeaux kökenli Sauvignon Blanc, bu coğrafyanın toprak ve iklim özelliklerini belirgin olarak lezzetine yansıtmaktadır. Üzümlerin özgün aromalarını tümüyle koruyabilmek için Sauvignon Blanc'lar hasat zamanında özel soğutmalı araçlarla Doluca tesislerine nakledilmektedir. "Beyazların vahşisi" olarak nitelendirilen Sauvignon Blanc üzümlerinin canlı, diri karakteristiği, Sarafin Sauvignon Blanc'a canlılık ve serinletici bir meyvemsilik katmaktadır. Sarafin Sauvignon Blanc'da özellikle yeşil elma, yeşil erik ve taze otları çağırştıran aromalar ön plana çıkmaktadır.

Üzüm: Sauvignon Blanc

Bölge: Saroz yöresi

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 3-4 yıl

Yemek eşleşmesi: Izgara/tava/buğulama balıklar, deniz mahsullü meze/salata/makarnalar, sushi/beyaz etli/deniz mahsullü Asya spesiyaliteleri, beyaz etli/deniz mahsullü salatalar

Servis sıcaklığı: 8-10°C





KARMA CHARDONNAY - NARİNCE

Denizli’de yetiştirilen, dünyada “Beyazların kraliçesi” olarak bilinen Chardonnay asil üzümlü ile Tokat yöresinde yetiştirilen ülkemizin en kaliteli yöresel üzümlü türlerinden biri olan Narince üzümlü Karma Chardonnay-Narince’de güçlerinin doruğuna ulaşıyor. Her iki üzümlü damaklardaki ideal dengesinin maksimum bir şekilde yakalandığı Karma Chardonnay-Narince şarabı 12 ay Fransız ve Amerikan meşe fıçılarda eskitiliyor. Lezzette önce Chardonnay karakteristiği daha baskın olarak kendini gösterirken, uzun yapısı ve kolay içimi ile Narince bitişi damakta dengeli bir biçimde tamamlıyor. Burunda meşe aromalarının ön planda hissedildiği şarapta topraksı kokuları, narenciye ve çiçek aromaları takip ediyor. Karma Chardonnay-Narince, güçlü, meyvemsi, damakta kalıcı ve kolay içimli yapısıyla mükemmel bir dengeye ulaşıyor.

Üzüm: Chardonnay, Narince

Bölge: Denizli, Tokat

Yıllandırma Süresi: 12 ay boyunca Fransız ve Amerikan meşe fıçılarda eskitilmiştir.

Saklama Süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 4-5 yıl

Yemek Eşleşmesi: Izgara/fırında ve domates/krema soslu beyaz etler, ızgara/tava/buğulama/beyaz soslu balıklar, deniz mahsullü/kremalı ve peynir soslu makarnalar, beyaz etli/deniz mahsullü Asya spesiyaliteleri

Servis Sıcaklığı: 8-10°C



TANİT BEYAZ

Doluca’nın kontrollü bağlarından hasat edilen, “beyazların kraliçesi” olarak bilinen Chardonnay üzümlü ile İtalya’nın güneyinde, özellikle Campania bölgesinde yetiştirilen Fiano üzümlü, Tanit Beyaz’da dikkat çekici bir uyuma ulaşıyor. Chardonnay, şarabımıza güçlü ve kompleks karakteri ile imzasını atarken, Fiano üzümlü canlı yapısı ve özgün aromaları ile onu damakta dengeliyor. Her iki üzümlü damaklardaki ideal dengesinin maksimum bir şekilde yakalandığı Tanit Beyaz, 7 ay boyunca % 75 Fransız, % 25 Amerikan meşe fıçılarda eskitiliyor. Canlı, aromatik, güçlü ve damakta kalıcı lezzetlere sahip olan bu şarapta, kır çiçekleri, greyfurt, sarı elma ve papatya aromaları burunda ön planda hissediliyor.

Üzüm: % 55 Chardonnay- % 45 Fiano

Bölge: Trakya

Yıllandırma Süresi: 7 ay boyunca % 75 Fransız, % 25 Amerikan meşe fıçılarda eskitilmiştir.

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 4-5 yıl

Yemek eşleşmesi: Izgara/fırında ve domates/krema soslu beyaz etler, ızgara/tava/buğulama/beyaz soslu balıklar, deniz mahsullü/kremalı ve peynir soslu makarnalar, beyaz etli/deniz mahsullü Asya spesiyaliteleri

Servis sıcaklığı: 8-10°C



KAV NARİNCE

Ülkemizin en kaliteli yöresel üzümlü türlerinden biri olan Narince’den elde edilen Kav Narince, varietal özellikleri ön plana çıkaran üretim yöntemi sayesinde güçlü ve eskidikçe gelişebilen bir lezzet kazanıyor. 4 ay Fransız meşe fıçılarda eskitilen bu şarabımız meyvemsi, güçlü ve damakta yuvarlak yapısı ile dikkat çekiyor. Kav Narince burunda defne, limon çiçeği ve çam aromalarını çağrıştırıyor.

Üzüm: Narince

Bölge: Tokat

Yıllandırma süresi: 4 ay boyunca Fransız meşe fıçılarda eskitilmiştir.

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 4-5 yıl

Yemek eşleşmesi: Izgara/fırında ve domates/krema soslu beyaz etler, ızgara/tava/buğulama/beyaz soslu balıklar, deniz mahsullü/kremalı ve peynir soslu makarnalar, beyaz etli/deniz mahsullü Asya spesiyaliteleri

Servis sıcaklığı: 8-10°C



DLC SAUVIGNON BLANC

DLC Sauvignon Blanc, “Beyazların vahşisi” olarak nitelendirilen Sauvignon Blanc üzümlerinden yapılmış olup Trakya’daki kontrollü bağlarımızdan Ağustos ayı sonlarında hasat edilmiştir. DLC serisinin tüm şaraplarında uygulanan ve serinin en bilinen özelliği olan üzümlü karakteristiğinin maksimumunda şarabına yansıtılması ilkesi gözetilerek üretilmiş olan bu şarapta üzümler, sıkma işlemine maruz kalmadan sadece kendi ağırlığıyla akan şıra kullanılmış ve düşük ısıdaki fermantasyonu takiben şarabın olgunlaşması beklenmiştir. Bu işlemlerin sonucunda DLC Sauvignon Blanc’da bu varyetelin bize sunduğu yeşil elma, yeşil erik ve taze yeşil otların aromaları dikkat çekerken, hanımeli, ananas ve misket limonu da burunda ön planda hissedilmektedir. Serinin en akıcı ve serinletici şarabı olan DLC Sauvignon Blanc, aromatik, kolay içimli ve canlı yapısını damaklarda uzun süre devam ettirmektedir.

Üzüm: Sauvignon Blanc

Bölge: Trakya

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 3-4 yıl

Yemek eşleşmesi: Sade peynirler, deniz mahsullü meze ve salatalar, ızgara balıklar, peynirli/sebzeli börekler, mezeler (yoğurt içermeyen ve acısız), bol baharat içeren (acı olmayan) yemek ve mezeler, zeytinyağlı/sıcak sebze yemekleri, yeşil salatalar, sushiler

Servis sıcaklığı: 8-10°C



DLC NARİNCE

Tokat yöresinde yetiştirilen Narince üzümünün aromatik lezzetlerinin canlı ve belirgin gücü DLC Narince'de serinletici bir yapıyla birleşiyor. DLC Narince'de üzümler sıkma işlemine maruz kalmadan sadece kendi ağırlığıyla akan şıra kullanılıyor ve düşük ısıdaki fermantasyonu takiben şarabın olgunlaşması bekleniyor. Bu işlemlerin sonucunda DLC Narince'de bu varietalin gençken bize sunduğu floral ve meyvemsi kokular dikkat çekerken, fulya çiçeği, yasemin, greyfurt ve portakal aromaları burunda ön planda hissediliyor. DLC Narince aromatik, akıcı ve canlı yapısıyla damaklarda güçlü bir lezzet bırakıyor.

Üzüm: Narince

Bölge: Tokat

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 3-4 yıl

Yemek eşleşmesi: Izgara/fırında ve domates/krema soslu beyaz etler, ızgara/tava/buğulama/beyaz soslu balıklar, deniz mahsullü/kremalı ve peynir soslu makarnalar, beyaz etli/deniz mahsullü Asya spesiyaliteleri. Servis sıcaklığı: 8-10°C



DLC SULTANİYE - EMİR

Hoş kokusunu Denizli yöresinin Sultaniye üzümünden, damakta kalıcı yapısını Kapadokya yöresinin Emir üzümünden alan DLC Sultaniye-Emir, aromatik, canlı ve akıcı bir şaraptır. Sultaniye ve Emir'in uyum içindeki birlikteliklerini ve meyvemsi karakteristiklerini maksimum seviyede yansıtmak amacıyla bu şarabımız üzümlerin sıkma işlemine maruz kalmadan sadece kendi ağırlığıyla aktığı sırayla yapılıyor. DLC Serisi'nin en kolay içimli, canlı ve akıcı şarabı olan DLC Sultaniye-Emir, yeşil elma ve mandalina aromalarını çağrıştırıyor.

Üzüm: Sultaniye, Emir

Bölge: Denizli, Kapadokya

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 3-4 yıl

Yemek eşleşmesi: Sade peynirler, deniz mahsullü meze ve salatalar, ızgara balıklar, peynirli/sebzeli börekler, mezeler (yoğurt içermeyen ve acısız), bol baharat içeren (acılı olmayan) yemek ve mezeler, zeytinyağlı/sıcak sebze yemekleri, yeşil salatalar. Servis sıcaklığı: 8-10°C



DLC PLAYA BEYAZ

DLC Playa Beyaz hoş kokusunu Denizli yöresinin meyvemsi yapıdaki Sultaniye üzümünden, damakta kalıcı yapısını Kapadokya yöresinin güçlü ve diri şaraplar veren Emir üzümünden alan beyaz sek şaraptır. Damakta aromatik, canlı ve akıcı lezzetleri ile dikkat çekerken, burunda yeşil elma, ıhlamur ve mandalina aromalarını çağrıştırır.

Üzüm: Sultaniye, Emir

Bölge: Denizli, Kapadokya

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 3-4 yıl

Yemek eşleşmesi: Sade peynirler, deniz mahsullü meze ve salatalar, ızgara balıklar, peynirli/sebzeli börekler, mezeler (yoğurt içermeyen ve acısız), bol baharat içeren (acılı olmayan) yemek ve mezeler, zeytinyağlı/sıcak sebze yemekleri, yeşil salatalar.

Servis sıcaklığı: 8-10°C



ANTİK BEYAZ

Tokat'ın hoş aromalı Narince üzümünden ve Kapadokya yöresinin damakta kalıcı, güçlü ve diri şaraplar veren Emir üzümünden yapılan Antik Beyaz, 8 ay boyunca 225 litrelik Fransız meşe fıçılarda eskitilerek kuvvetli bir bukenin yanısıra, kadifemsi bir karakter, dolgun bir yapı ve akıcı bir lezzet kazanır. Meyvemsi ve güçlü bir şarap olan Antik Beyaz, kavun, armut ve fûme aromalarını çağrıştırır.

Üzüm: Narince, Emir

Bölge: Tokat, Kapadokya

Yıllandırma süresi: 8 ay boyunca Fransız meşe fıçılarda eskitilmiştir.

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 3-4 yıl

Yemek eşleşmesi: Sade/isli/baharatlı peynirler, ızgara beyaz etler, tava balıklar, tava/kızartma deniz mahsulleri (kalamar, midye gibi), peynirli-sebzeli börekler, sıcak sebze yemekleri

Servis sıcaklığı: 8-10°C



HAYAL BEYAZ

Denizli bölgesinde yetiştirilen, serinletici ve akıcı şaraplar veren Sultaniye üzümü ile Trakya'daki kontrollü bağlarımızdan hasat edilen, "Beyazların vahşisi" olarak nitelendirilen Sauvignon Blanc üzümlerinden üretilen Hayal Beyaz, canlı, aromatik, serinletici ve kolay içimli bir beyaz şaraptır. Hayal Beyaz burunda armut, portakal çiçeği ve ıhlamur aromalarını çağırıştırır.

Üzüm: Sultaniye, Sauvignon Blanc

Bölge: Ege, Trakya

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 2-3 yıl

Yemek eşleşmesi: Sade peynirler, tava/kızartma deniz mahsulleri (kalamar, midye gibi), peynirli/sebzeli börekler, mezeler (yoğurt içermeyen ve acısız), yeşil salatalar

Servis sıcaklığı: 8-10°C



VİLLA DOLUCA NEO BEYAZ

Villa Doluca Neo Beyaz Kapadokya yöresinin Emir üzümünden güçlü yapısını, Narince üzümünden meyvemsi lezzetlerini alıyor. Serinletici, aromatik, akıcı ve güçlü yapıya sahip olan bu şarap narenciye ve fulya çiçeği aromalarını çağırıştırıyor.

Üzüm: Narince, Emir

Bölge: Tokat, Kapadokya

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 2-3 yıl

Yemek eşleşmesi: Sade peynirler, tava/kızartma deniz mahsulleri (kalamar, midye gibi), peynirli/sebzeli börekler, mezeler (yoğurt içermeyen ve acısız), yeşil salatalar, zeytinyağlı/sıcak sebze yemekleri

Servis sıcaklığı: 8-10°C



VİLLA DOLUCA KLASİK BEYAZ

Meyvemsi, serinletici, canlı şaraplar veren Sultaniye ile Tokat'ın hoş aromalı Narince üzümlerinin dengeli birlikteliğinden elde edilen Villa Doluca Klasik Beyaz, güçlü asiditeli, diri, serinletici ve kolay içimli bir beyaz şaraptır. Canlı ve meyvemsi Villa Doluca Klasik Beyaz, ananas, greyfurt, yeşil elma ve limon aromalarını çağırıştırır.

Üzüm: Sultaniye, Narince

Bölge: Ege, Tokat

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 2-3 yıl

Yemek eşleşmesi: Sade peynirler, tava/kızartma deniz mahsulleri (kalamar, midye gibi), peynirli/sebzeli börekler, mezeler (yoğurt içermeyen ve acısız), yeşil salatalar

Servis sıcaklığı: 8-10°C



DOLUCA BEYAZ

Meyvemsi, serinletici, canlı şaraplar veren Sultaniye ile Tokat yöresinin hoş aromaları ile tanınan Narince üzümünün karışımından elde edilen Doluca Beyaz, meyvemsi ve serinletici özelliklere sahip genç bir sek şaraptır. Doluca Beyaz, greyfurt, yeşil elma ve limon aromalarını çağırıştırır.

Üzüm: Sultaniye, Emir

Bölge: Ege, Kapadokya

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 2-3 yıl

Yemek eşleşmesi: Sade peynirler, tava/kızartma deniz mahsulleri (kalamar, midye gibi), peynirli/sebzeli börekler, mezeler (yoğurt içermeyen ve acısız), yeşil salatalar

Servis sıcaklığı: 8-10°C

BEYAZ DÖMİSEK ŞARAPLAR



VİNEA BEYAZ

Serinletici, canlı şaraplar veren Sultaniye üzümü, Tokat'ın özgün meyvemsi lezzetleri ile tanınan Narince üzümü ve Kapadokya'nın damakta kalıcı Emir üzümünün dengeli birlikteliğinden elde edilen Vinea Beyaz, güçlü asiditeli, aromatik, serinletici ve kolay içimli bir beyaz şaraptır. Vinea Beyaz burunda lime, limon çiçeği, hanımeli, armut ve mango aromalarını çağırıştırır.

Üzüm: Sultaniye, Narince, Emir

Bölge: Ege, Tokat, Kapadokya

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 2-3 yıl

Yemek eşleşmesi: Sade peynirler, tava/kızartma deniz mahsulleri (kalamar, midye gibi), peynirli/sebzeli börekler, mezeler (yoğurt içermeyen ve acısız), yeşil salatalar

Servis sıcaklığı: 8-10°C



DLC MOSKADO

DLC Moskado, Misket üzümüne özgü canlı, meyvemsi karakteri tüm zenginliğiyle yansıtıyor. Aromatik, canlı, serinletici bir dömisek şarap olan DLC Moskado, portakal çiçeği, papatya, greyfurt ve kavun aromalarını çağırıştırıyor.

Üzüm: Misket (Muscat)

Bölge: Ege

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 3-4 yıl

Yemek eşleşmesi: Güçlü aromatik peynirler, deniz mahsullü meze ve salatalar, zeytinyağlı sebzeler, baharatlı (acılı olmayan) yemek ve mezeler, yeşil/tatlı lezzetler içeren/beyaz etli/deniz mahsullü salatalar, meyveler

Servis sıcaklığı: 6-8°C

BEYAZ TATLI ŞARAPLAR



SAFİR

Doluca'nın tek doğal tatlı şarabı Safir, Misket üzümlerinden yapılıyor. Serinletici, aromatik, canlı ve güçlü bir yapıya sahip olan Safir, hanımeli, bal ve limon çiçeği aromalarını çağırıştırıyor.

Üzüm: Misket (Muscat)

Bölge: Ege

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 3-4 yıl

Yemek eşleşmesi: Güçlü aromatik peynirler, meyveler, karamelize tatlılar, süt ve peynir tatlıları, dondurmalar

Servis sıcaklığı: 6°C

KÖPÜREN ŞARAPLAR



BIANCA

Bianca, Ege Bölgesi'nde yetişen meyvemsi, serinletici, canlı şaraplar veren Sultanıye üzümüyle, Tokat yöresinde yetiştirilen, ülkemizin en kaliteli yöresel üzüm türlerinden biri olan Narince üzümlerinden üretilmektedir. Bu suni yarı köpüren beyaz sek şarap, dengeli, serinletici, meyvemsi ve canlı yapıya sahiptir.

Üzüm: Narince, Sultanıye

Bölge: Ege, Tokat

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 2-3 yıl

Yemek eşleşmesi: Aperatifler, meyveler

Servis sıcaklığı: 6-8°C

ROZE SEK ŞARAPLAR



SARAFİN ROZE

Sarafin Roze, Doluca'nın şarapta yüksek kaliteyi yakalamak adına kısıtlı verim uyguladığı Saroz'daki Sarafin Bağları'ndan hasat edilen Fransız kökenli Merlot ve Cabernet Franc üzümlerinin, hiçbir sıkma işlemine maruz kalmadan sadece kendi ağırlığıyla akan sıralarının, düşük ısıda fermantasyonu ile üretilmiştir. Bu özel üretim tekniği sayesinde, kendine has bir yumuşaklığa, zengin meyvemsi karaktere sahip Merlot üzümü ile canlı ve özgün aromatik yapısı ile bilinen Cabernet Franc üzümü, bu roze şarabımızda lezzetlerini çok daha yoğun ve uzun süre hissettirmektedir. Sarafin Roze, canlı ve serinletici karakteristiğinin yanısıra aromatik ve kolay içimli yapısını bu iki üzümün mükemmel dengesi eşliğinde sunmaktadır. Bu şarabımız menekşe, vişne, ahududu lezzet ve aromalarını çağırır.

Üzüm: Merlot-Cabernet Franc

Bölge: Saroz

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 2-3 yıl

Yemek eşleşmesi: Aperitifler, yeşil salatalar, mezeler, meyveler

Servis sıcaklığı: 8-10°C



VERANO

Verano, Trakya bölgesinde yetiştirilen Cabernet Sauvignon üzümü ile Elazığ yöresinin Öküzgözü üzümlerinin, hiçbir sıkma işlemine maruz kalmadan sadece kendi ağırlığıyla akan sıralarının, düşük ısıda fermantasyonu ile üretiliyor. Bu özel üretim tekniği sayesinde Verano'ya, iki üzümün lezzetlerini çok daha yoğun ve uzun süre hissedebileceğiniz bir yapı kazandırılıyor. Canlı, serinletici, meyvemsi ve güçlü bir yapıya sahip olan bu roze şarap vişne, çilek, ahududu lezzet ve aromalarını çağırıyor.

Üzüm: Cabernet Sauvignon, Öküzgözü

Bölge: Trakya, Elazığ

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 2-3 yıl

Yemek eşleşmesi: Mezeler, ızgara beyaz etler, peynirli/sebzeli börekler, yeşil salatalar

Servis sıcaklığı: 10-11°C



VERANO BLUSH

Verano Blush Saroz yöresindeki bağlarımızda yetiştirdiğimiz Grenache üzümünden yapılıyor. Roze bir şarapta beklenen serinletici, kolay içimli ve aromatik yapıyı elde edebilmek için, maserasyon işlemi hiç uygulanmadan sanki bir beyaz üzümmüş gibi doğrudan yumuşak bir sıkma işlemi gerçekleştiriliyor. Bu sayede Grenache üzümünün kabuklarından kırmızı renk şıraya çok az miktarda geçiyor ve Verano Blush'ın rengi olan açık pembe renk elde ediliyor. Verano Blush, açık pembe rengi, serinletici, kolay içimli ve aromatik yapısı ile oldukça lezzetli bir roze şarap. Bu şarabımız frambuaz, çilek ve tropik meyve koku ve tatlarını çağrıştırıyor.

Üzüm: Grenache

Bölge: Saroz

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 2-3 yıl

Yemek eşleşmesi: Aperitifler, yeşil salatalar, mezeler

Servis sıcaklığı: 8-10°C



DLC BLUSH

DLC Blush, Trakya yöresinde yetiştirilen, açık renkli ve aromatik şaraplar veren Grenache üzümü ile akıcı ve kolay içimli şaraplar veren Çalkarası üzümünün oldukça dengeli bir birlikteliğidir. Roze bir şarapta beklenen serinletici, kolay içimli ve aromatik yapıyı elde edebilmek için, üzümlerde maserasyon işlemi hiç uygulanmadan sanki bir beyaz üzümmüş gibi doğrudan yumuşak bir sıkma işlemi gerçekleştirilir. Bu sayede üzümlerin kabuklarından kırmızı renk şıraya çok az miktarda geçer. DLC Blush, serinletici, kolay içimli ve aromatik yapısı ile dikkat çeker. Bu şarabımız gül, frambuaz, muz ve çilek aromalarını çağrıştırır.

Üzüm: Grenache, Çalkarası

Bölge: Trakya, Ege

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 2-3 yıl

Yemek eşleşmesi: Aperitifler, yeşil salatalar, mezeler

Servis sıcaklığı: 8-10°C



DLC PLAYA ROZE

DLC Playa Roze, aromatik, canlı şarapları ile tanınan Kalecik Karası üzümü ile özellikle Çal Bölgesi'nde yetiştirilen, kupajına katılan şaraplara hoş lezzet ve aroma veren Çalkarası üzümünün özgün karakteristiğinde rastlanan canlı ve kolay içim özelliklerini oldukça dengeli bir halde yansıtmaktadır. Roze bir şarapta beklenen serinletici, kolay içimli ve aromatik yapıyı elde edebilmek için, maserasyon işlemi hiç uygulanmadan sanki bir beyaz üzümmüş gibi doğrudan yumuşak bir sıkma işlemi gerçekleştirilir. Bu sayede üzümünün kabuklarından kırmızı renk şıraya çok az miktarda geçer ve açık pembe renk elde edilir. Dömisek bir roze şarap olan DLC Playa Roze, damakta serinletici, canlı, aromatik ve akıcı lezzetlerini sunarken, burunda ise ahududu, frambuaz ve tropik meyve aromalarını çağrıştırır.

Üzüm: Kalecik Karası, Çalkarası

Bölge: Ege, Ege

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 2-3 yıl

Yemek eşleşmesi: Izgara beyaz etler, peynirli/sebzeli börekler, yeşil salatalar

Servis sıcaklığı: 6-8°C



HAYAL ROZE

Hayal Roze, aromatik ve canlı şarapları ile tanınan Kalecik Karası üzümü ile açık renkli, genç tüketilmeye elverişli ve akıcı şarapları ile bilinen Grenache üzümlerinin dengeli bir birlikteliğinden oluşmaktadır. Akıcı, serinletici, canlı ve aromatik lezzetlere sahip olan Hayal Roze, burunda frambuaz, kızılıçık ve mürdüm eriği aromalarını çağrıştırır.

Üzüm: Kalecik Karası, Grenache

Bölge: Ege, Trakya

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 2-3 yıl

Yemek eşleşmesi: Izgara beyaz etler, peynirli/sebzeli börekler, yeşil salatalar

Servis sıcaklığı: 8-10°C



VİLLA DOLUCA NEO ROZE

Villa Doluca Neo Roze, aromatik şarapları ile tanınan Kalecik Karası üzümü ile Anadolu'nun en değerli şaraplık üzümlerinden biri olan Öküzgözü üzümünün özgün karakteristiğinde rastlanan canlı ve kolay içim özelliklerini oldukça dengeli bir halde yansıtmaktadır. Serinletici, canlı, aromatik ve akıcı olan Villa Doluca Neo Roze, ahududu, frambuaz ve tropik meyve aromalarını çağırıştırır.

Üzüm: Kalecik Karası, Öküzgözü

Bölge: Ege, Doğu Anadolu

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 2-3 yıl

Yemek eşleşmesi: Izgara beyaz etler, peynirli/sebzeli börekler, yeşil salatalar

Servis sıcaklığı: 8-10°C



DOLUCA ROZE

Meyvemsi ve açık renkli şarapları ile tanınan Çalkarası üzümü ile akıcı, kolay içimli şaraplar veren Grenache üzümünün harmanından elde edilen Doluca Roze, akıcı, meyvemsi, serinletici ve canlı bir şaraptır.

Üzüm: Çalkarası, Grenache

Bölge: Ege, Saroz

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 2-3 yıl

Yemek eşleşmesi: Izgara beyaz etler, peynirli/sebzeli börekler, yeşil salatalar

Servis sıcaklığı: 8-10°C



VİLLA DOLUCA KLASİK ROZE

Villa Doluca Klasik Roze, aromatik ve canlı şarapları ile tanınan Kalecik Karası üzümü ile akıcı ve kolay içimli şaraplar veren Çalkarası üzümünün oldukça dengeli bir birlikteliğidir. Serinletici, canlı, meyvemsi ve akıcı olan Villa Doluca Klasik Roze, çilek, frambuaz ve muz aromalarını çağırıştırır.

Üzüm: Kalecik Karası, Çalkarası

Bölge: Ege, Ege

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 2-3 yıl

Yemek eşleşmesi: Izgara beyaz etler, peynirli/sebzeli börekler, yeşil salatalar

Servis sıcaklığı: 8-10°C



VİNEA ROZE

Vinea Roze, akıcı ve kolay içimli şaraplar veren Çalkarası üzümü ile, aromatik ve canlı şarapları ile tanınan Kalecik Karası üzümünün oldukça dengeli bir birlikteliğidir. Serinletici, canlı, meyvemsi ve akıcı olan Vinea Roze, çilek, muz ve frambuaz aromalarını çağırıştırır.

Üzüm: Çalkarası, Kalecik Karası

Bölge: Ege, Ege

Saklama süresi: Uygun saklama koşullarında rekolte tarihinden itibaren 2-3 yıl

Yemek eşleşmesi: Izgara beyaz etler, peynirli/sebzeli börekler, yeşil salatalar

Servis sıcaklığı: 8-10°C

ŞARABI UYGUN SAKLAMA KOŞULLARI

Sabit sıcaklık: Türüne bakılmaksızın tüm şaraplar için önerilen ideal sabit saklama sıcaklığı 15-20°C arasındadır.

Nem: Uygun saklama için önerilen ideal nem oranı %75 civarındadır. Saklama ortamının havası kuru olursa mantarın kuruyarak çatlama olasılığı doğacaktır. Bu durum, mantar hava geçireceği için, şarabın okside olup bozulmasına sebep olacaktır.

Yatık saklama: Yatık saklanan şarapların mantarları sürekli ıslak kalacağından, mantarın kuruması engellenir. Şarap mantarı kurursa çatlar ve hava geçirir. Havayla temas eden şarap okside olur ve bozulur.

Işık: Güneş ışığı ve kuvvetli aydınlatmaya maruz kalan şarapların sağlıklı gelişimi olumsuz etkileneceğinden, ideal saklama ortamında güçlü bir ışık kaynağı olmamalıdır.

Vibrasyon: Sürekli vibrasyon ve sarsıntı şarabın yapısını bozacağından, şarabı sarsıntıya maruz kalacağı ortamlarda uzun süreli bırakmamak gerekmektedir.

ŞARAP TERİMLERİ

Aroma: Şarabın yapıldığı üzüm cins ve/veya cinslerinden kaynaklanan tat ve kokulara aroma denir.

Bacak: Kadeh, hafif dairesel hareketlerle çalkalandığında şarap kadehin iç cidarlarında yükselir ve yollar halinde aşağıya doğru süzülür. Bunun sonucunda Fransızca'da bacak (jambes) ya da gözyaşı (larmes) anlamına gelen oluşumlar meydana gelir. Alkol oranı yüksek şaraplarda bu oluşum daha belirgin olacaktır.

Buke: Daha çok olgun ya da olgunlaşmakta olan şarapların kokusunu anlatmak için kullanılan bir terimdir. Şarapta, üzümnden gelen birincil aromalarla fermantasyon ve eskitme sırasında oluşan ikincil ve üçüncül aromaların kompleks bileşkesi olarak da tanımlanabilir.

Degüstasyon: Bir şarabın özelliklerinin değerlendirilmesi amacıyla tadılması işlemidir.

Dekantasyon: Bir şarabın tortudan arındırılması ya da havalandırılması amacıyla şişeden ayrı bir kaba, bir dekantöre boşaltılması işlemidir.

Denge: Kaliteli şaraplarda mutlaka bulunması gereken bir özelliktir. Dengeli bir şarapta alkol oranı, asidite, şeker miktarı ve tanen, damakta bir denge halindedir ve hiçbir özellik diğerlerini basturacak kadar ön plana çıkmaz.

Dömisek: Yanı tatlı şaraplar için kullanılan bir terimdir. Şeker oranı litre başına genellikle, 4-12 gram arasındadır.

Fermantasyon: Üzüm suyunda doğal olarak bulunan şekerin, mayaların yardımıyla etil alkol ve karbondioksit dönüşmesidir.

Genç şarap: Üzümün birincil aromalarını kaybetmeyeceği özel bir yöntemle üretilip hemen şişelenen ve fazla bekletilmeden tüketilmeleri gereken şaraplardır.

Gövde: Bir şarabın damakta bıraktığı dolgunluk hissi. Alkol oranı ve ekstresi yüksek olan şaraplar sağlam ya da dolgun olarak tanımlanırlar.

Kav: Şarapların bekletildikleri mahzene verilen addır.

Kısalık: Bir şarap yutulduktan (ya da tükürüldükten) sonra ağızda bıraktığı tadın kalıcı olmaması ve 1-2 saniye içinde kaybolması halinde, o şarabın kısa olduğu söylenebilir. Tanenin ağızda bıraktığı burukluk, ağızda kalıcılık kavramında dikkate alınmaz.

Kompleks: Üstün kaliteli şarapların sahip olduğu bir özellik olan kompleks yapı, çeşitli aroma ve bukelere sahip olan şarapları tanımlayan bir tadım terimidir.

Kupaj: Farklı özellikteki küvlerin ya da fıçılarn şaraplarının harmanlanması işlemidir. Bu işlemde, bağların farklı kısımlarından elde edilen şarapların, değişik yılların, değişik işlemlerden geçmiş ayrı karakterde şarapların ya da farklı sepajların birbirleriyle harmanlanması yoluyla, daha kaliteli şarapların üretilmesi hedeflenir.

Maserasyon: Kırmızı ve roze şarap üretiminde, üzümlemin kabuk ve çekirdekleriyle birlikte bekletilerek, renk, tanen ve diğer organik maddelerin kazandırıldığı işleme verilen addır.

Meyvemsilik: Şarapta cazip olan ve özellikle narenciye, böğürtlen türü meyveleri çağrıştıran aromaları tanımlayan bir tadım terimidir.

Oksidasyon: Fazla oksijene maruz kalmaktan dolayı oluşan şarap hatasıdır. Bu tür şaraplar “okside” olarak tanımlanır ve tatları sirke gibidir.

Rekolte (vintage): Birden fazla anlama sahip olan bir terimdir. Bağbozumu anlamında kullanılabildiği gibi, üzümlemin toplanıp şarap üretimine başlandığı yıl anlamında da kullanılır. Kimi zaman da, şampanyada olduğu gibi, şarabın tek bir yıl ürünü olduğunu anlatır.

Sek: Tatlılıkları pek fazla algılanmayan şaraplardır. Genellikle, şeker oranları litre başına 0-4 gram arasında olsa da, asiditelerine göre, bu oran litre başına 10 grama kadar çıkabilir.

Sepaj (varietal): Fransızcada, şarabın yapımında kullanılmış üzüm çeşidi anlamına gelen bir sözcüktür. “Sepaj (ya da monosepaj) şarap” ise varietal de denilen, ağırlıklı olarak tek bir üzüm çeşidinden yapılan şaraba verilen addır.

Tanen: Üzüm kabuklarında, çekirdeklerinde ve saplarında bulunan ve ağızda burukluk hissi uyandıran maddedir. Kırmızı şaraplarda daha çok bulunan tanen, bu şarapların gövdesine katkıda bulunur ve aynı zamanda yıllanmalarında önemli bir rol oynar. Tanen şaraba, üzüm dışında, yıllandırıldığı ahşap fıçıdan da geçebilir.

Uzunluk: Bir şarap yutulduktan (ya da tükürüldükten) sonra ağızda bıraktığı tadın etkinliği ve kalıcılığıdır. Tanenin ağızda bıraktığı burukluk, uzunluğa dahil değildir.

Varietal: Bkz. sepaj.

Yuvarlaklık: Çoğunlukla dengeli, taneni, asiditesi ya da şeker oranı ön plana çıkmayan şaraplar için kullanılan bir terimdir.



DOLUCA BAĞCILIK VE ŞARAPÇILIK A.Ş.
Çerkezköy Organize Sanayi Bölgesi Fevzipaşa Mah. Yıldız Sokak No:14 Çerkezköy / TEKİRDAĞ
Tel: (0282) 758 17 03 / 04 Faks: (0282) 758 17 00



BÖLGE MÜDÜRLÜKLERİ

MARMARA BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

Sefaköy: Halkalı Cad. No:218 Sefaköy / İSTANBUL

Tel: (0212) 698 98 30 Faks: (0212) 698 98 38

EGE VE AKDENİZ BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

Fethiye: Patlangıç Mah. Baha Şıkman Cad. No:147 Fethiye / MUĞLA

Tel: (0252) 611 38 38 Faks: (0252) 611 29 90

Marmaris: Cumhuriyet Mah. Atatürk Bulvarı Ökkeş Centre No: 59/E-F Blok

Beldibi - Marmaris

Tel: (0252) 419 27 13/14/15 Faks: (0252) 419 27 18

Bodrum: Konacık Mah. Atatürk Bulv. Protek İş Merkezi No: 173/5

Tel: (0252) 316 95 93 / 94 Faks: (0252) 316 98 40

Antalya: Havalanı yolu üzeri Yenigöl Mah. Filiz Sk. Uzun Depoları

No: 6/6 ANTALYA

Tel: (0242) 340 03 62 - (0242) 340 03 63 Faks: (0242) 340 31 40

İzmir: Karacaoğlan Mah. Bornova Cad. İzeltaş Galeria No:7/2D Bornova / İZMİR

Tel: (0232) 479 25 71 - 479 87 16 Faks: (0232) 479 90 72

ANADOLU BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

Adana: Yeşiloba Mahallesi 46257 Sokak Adana Oto Sanayi Sitesi E Blok No:09 - 20 Seyhan / ADANA

Tel: (0322) 235 91 85 Faks: (0322) 235 91 34

Ankara: Anadolu Bulvarı Meka İş Merkezi No:5 Kat:8 Macunköy Yenimahalle / ANKARA

Tel: (0312) 397 78 05 / (0312) 397 42 74 Faks: (0312) 397 79 38

ÜRETİM

Doluca Bağcılık ve Şarapçılık A.Ş.

Adres: Çerkezköy Organize Sanayi Bölgesi Yıldırım Beyazıt Mah. Yıldız Sokak No:14

Çerkezköy / TEKİRDAĞ

Tel: (0282) 758 17 02 (8 hat)

Faks: (0282) 758 17 01