

AYASOLUK

Hotel&Restaurant







1- **aşığıçeşme**: öküzgözü - merlot- kalecik karası- shiraz- boğazkere

2- **bayır**: shiraz

3- **cevizigöl**: shiraz- chardonnay- emir

4- **çobandede**: cabernet sauvignon- merlot- sauvignon blanc

5- **çorbaçılar**: merlot- shiraz- kalecik karası

6- **esenler**: shiraz- kalecik karası

7- **hamidiye**: merlot- sauvignon blanc- narince

8- **hatı**: merlot- sauvignon blanc- narince

9- **haticeler**: kalecik karası

10- **kabalar**: sultaniye

11- **kanlıgöl**: merlot

12- **keklikli**: merlot- cabernet sauvignon

13- **kırmızının yeri**: shiraz

14- **koparan**: kalecik karası- shiraz- misket

15- **köy yeri**: shiraz- chardonnay- emir- kalecik karası

16- **köylü sarancı**: shiraz- kalecik karası- boğazkere- narince

17- **mantarlık**: shiraz- narince- merlot- cabernet franc

18- **ortaçeşme**: kalecik shiraz- merlot- cabernet sauvignon- narince

19- **parmaksızlar**: chardonnay- kalecik karası- shiraz- narince

20- **pürenli**: cabernet franc- kalecik karası- narince

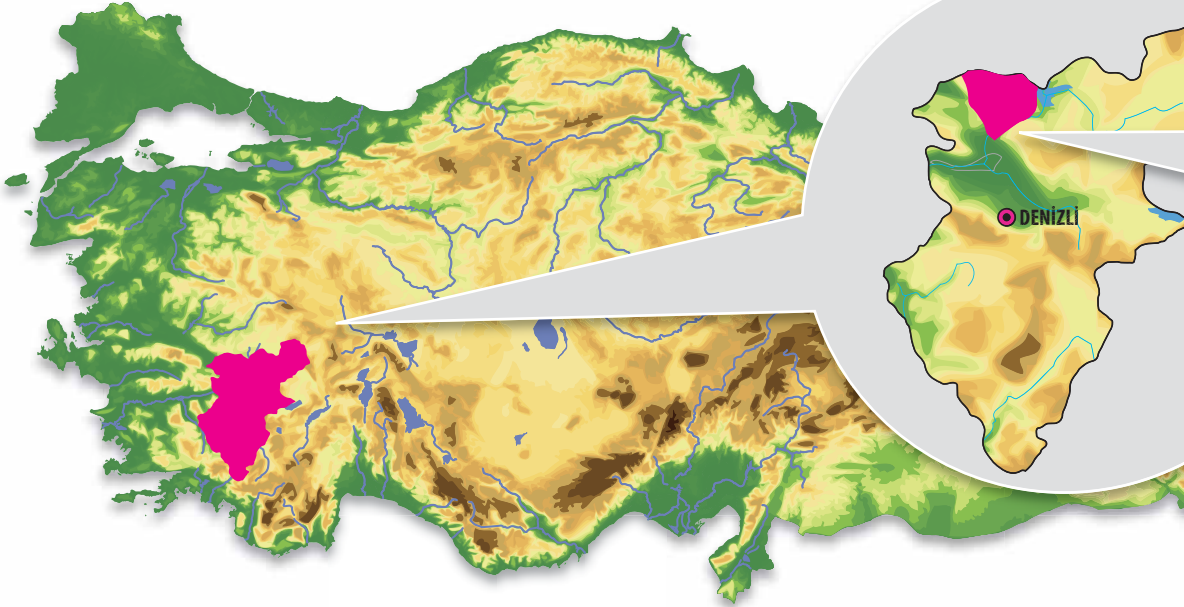
21- **tepe haylamaz**: kalecik karası

22- **tepecik**: boğazkere- merlot- emir

23- **türlübey**: cabernet sauvignon- merlot- sauvignon blanc

24- **üçkuyular**: kalecik karası- cabernet sauvignon- öküzgözü

25- **yenikonay**: shiraz- kalecik karası- narince



# NODUS

CABERNET SAUVIGNON

## VINIFICATION AND AGEING

Grapes from selected parcels are harvested early in the morning and macerated for 21 days in cooled concrete tanks. Malolactic fermentation takes place in new french oak barrels where it ages for 18 months.

## ŞARAP ÜRETİMİ VE DİNLENDİRME

Seçilmiş parsellerden üzümler sabahın erken saatlerinde hasat edilir ve soğutmalı beton küvlerde 21 günlük maserasyondan sonra malolaktik fermentasyonu 18 ay boyunca dinlenmeye bırakıldığı yeni Fransız meşe fıçıda gerçekleştirir.

## COLOUR / RENK

Deep ruby / Parlak koyu kırmızı

## BOUQUET / AROMA

Dark fruits and toasted notes. / Siyah meyveler ve kavrulmuş tonlar

## FLAVOUR / TAT

Strong but round, structured but elegant. Fruity and toasty. / Güçlü ama yuvarlak; yapılı ama zarif. Meyvemsi ve kızarmış kokular

## SERVING TEMPERATURE / SERVİS SICAKLIĞI

18 - 20 °C

## FOOD MATCHES / EŞLİKÇİLERİ

Lamb, beef, duck. / Kuzu, dana eti, ördek

## REGION / BÖLGE

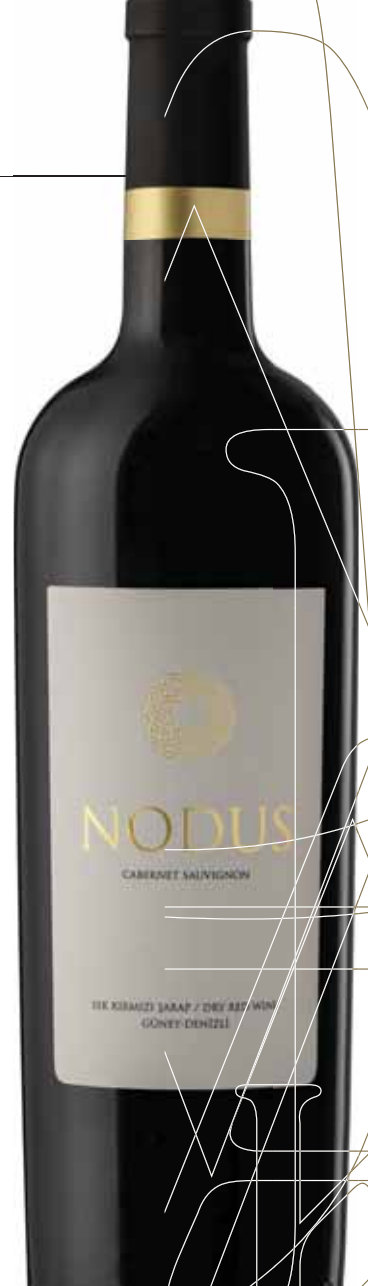
TURKEY  
Aegean Region  
Denizli  
Güney Plateau

## GRAPES / ÜZÜMLER

Cabernet Sauvignon

## BOTTLE SIZE / ŞİŞE HACMİ

750 ml



# 600 TL

# NODUS

SHIRAZ

## REGION / BÖLGE

TURKEY  
Aegean Region  
Denizli  
Güney Plateau

## GRAPES / ÜZÜMLER

Shiraz

## BOTTLE SIZE /

ŞİŞE HACMİ

750 ml

## VINIFICATION AND AGEING

Grapes from selected parcels are harvested early in the morning and macerated for 15 to 21 days in cooled concrete tanks. Malolactic fermentation takes place in new french oak barrels where it ages for 18 months.

## ŞARAP ÜRETİMİ VE DİNLENDİRME

Seçilmiş parsellerden üzümler sabahın erken saatlerinde hasat edilir ve soğutmalı beton küvelerde 15 ile 21 günlük maserasyondan sonra malolakitik fermentasyonunu 18 ay boyunca dinlenmeye bırakıldığı yeni Fransız meşe fıçıda gerçekleştirir.

## COLOUR / RENK

Deep dark red / Koyu Kırmızı

## BOUQUET / AROMA

Dark fruits, spicy, hint of violet, toasted notes / Siyah meyveler, baharat ile menekşe dokunuşu ve kavrulmuş tonlar

## FLAVOUR / TAT

Strong, rich and structured. Fruity and spicy. / Güçlü, zengin, yapılı. Meyvemsi ve baharatlı

## SERVING TEMPERATURE / SERVİS SICAKLIĞI

18 - 20 °C

## FOOD MATCHES / EŞLİKÇİLERİ

Beef, spicy and mushroom sauce beef, kidney with mushrooms. / Siğir eti, baharatlı ve mantar soslu siğir eti, sakatat.

600 TL



# NODUS

CABERNET FRANC - MERLOT

## VINIFICATION AND AGEING

Grapes from selected parcels are harvested early in the morning and macerated for 15 to 21 days in cooled concrete tanks. Malolactic fermentation takes place in new french oak barrels where it ages for 18 months. Blending is made before the last three months.

## ŞARAP ÜRETİMİ VE DİNLENDİRME

Seçilmiş parsellerden üzümler sabahın erken saatlerinde hasat edilir ve soğutmalı beton küverde 15 ile 21 günlük maserasyondan sonra malolaktik fermantasyonunu 18 ay boyunca dinlenmeye bırakıldığı yeni Fransız meşe fıçıda gerçekleştirir. Şişelemeden 3 ay önce kupaj gerçekleştirilir.

## COLOUR / RENK

Deep ruby / Parlak koyu kırmızı

## BOUQUET / AROMA

Pomegranate, green pepper, plum and toasted notes. / Nar, yeşil biber, erik ve kavrulmuş tonlar

## FLAVOUR / TAT

Elegant, round, velvety. Fruits and toasted flavours. / Zarif, yuvarlak, kadifemsi. Meyveler ve kavrulmuş tonlar

## SERVING TEMPERATURE / SERVİS SICAKLIĞI

18 - 20 °C

## FOOD MATCHES / EŞLİKÇİLERİ

Beef bourguignon, quail, game, lamb. / Soslu dana eti yemekleri, bıldırcın, kuzu

## REGION / BÖLGE

TURKEY

Aegean Region

Denizli

Güney Plateau

## GRAPES / ÜZÜMLER

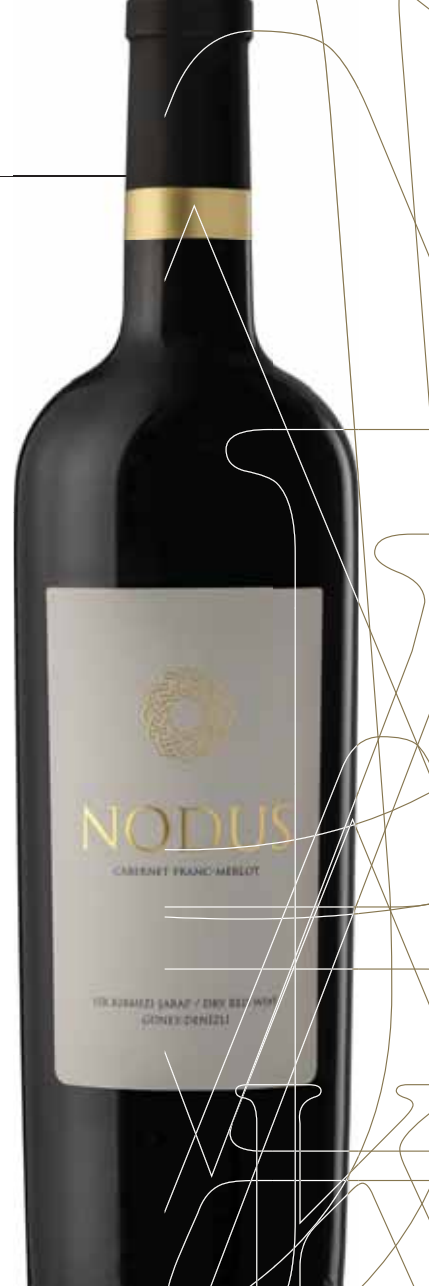
Cabernet Franc

Merlot

## BOTTLE SIZE /

ŞİŞE HACMİ

750 ml



600 TL



# NODUS

CHARDONNAY

## REGION / BÖLGE

TURKEY  
Aegean Region  
Denizli  
Güney Plateau

## GRAPES / ÜZÜMLER

Chardonnay

## BOTTLE SIZE /

## ŞİŞE HACMİ

750 ml

## VINIFICATION AND AGEING

Grapes from selected parcels are harvested early in the morning and cooled for 20 hours to reach 3 degrees before process. After a skin contact of 2 hours grapes are pressed. The must get decanted after 15 hours. Fermented in new french oak barrels it ages on lees for 4 months plus 8 months.

## ŞARAP ÜRETİMİ VE DİNLENDİRME

Seçilmiş parsellerden üzümler sabahın erken saatlerinde hasat edilir ve 3 dereceye ulaşınca kadar 20 saat boyunca soğutulur. 2 saatlik kabuk maserasyonundan sonra üzümler preslenir. 15 saat süren durultmadan sonra yeni Fransız meşe fıçılara alınıp, 4 ay tortu üzerinde toplam 12 ay olgunlaşmaya bırakılır.

## COLOUR / RENK

Pale yellow / Açık sarı

## BOUQUET / AROMA

Citrus, apple, white flowers and toasted notes / Narenciye, elma, beyaz çiçekler ve kızarmış ekme koku

## FLAVOUR / TAT

Round but structured with its limestone mineral touch. Fruity in the wood. / Yuvarlak fakat minerali dokunuşu ile yapılı, meyveli

## SERVING TEMPERATURE / SERVİS SICAKLIĞI

12 - 14 °C

## FOOD MATCHES / EŞLİKÇİLERİ

Sea bass, sea bream, trout, seafood. / Levrek, çipura, alabalık, deniz ürünleri

# 600 TL



# NODUS

NARİNCE

## VINIFICATION AND AGEING

Grapes from selected parcels are harvested early in the morning and cooled for 20 hours to reach 3 degrees before process. After a skin contact of 2 hours grapes are pressed. The must get decanted after 15 hours. Fermented in new french oak barrels it ages on lees for 4 months plus 6 months.

## ŞARAP ÜRETİMİ VE DİNLENDİRME

Seçilmiş parsellerden üzümler sabahın erken saatlerinde hasat edilir ve 3 dereceye ulaşınca kadar 20 saat boyunca soğutulur. 2 saatlik kabuk maserasyonundan sonra üzümler preslenir. 15 saat süren durultmadan sonra yeni Fransız meşe fıçılara alınıp, 4 ay tortu üzerinde toplam 10 ay olgunlaşmaya bırakılır.

## COLOUR / RENK

Medium yellow / Açığa yakın sarı

## BOUQUET / AROMA

Apple, citrus, quince and toasted notes. / Elma, narenciye, ayva ve kavrulmuş tonlar

## FLAVOUR / TAT

Very mineral, tasty, long finish, touch of limestone. / Çok mineralli, lezzetli, uzun bitişli, canlı

## SERVING TEMPERATURE / SERVİS SICAKLIĞI

12 - 14 °C

## FOOD MATCHES / EŞLİKÇİLERİ

Seafood, fishes, quail, capon. / Deniz mahsülleri, balıklar, bildircin, horoz eti

## REGION / BÖLGE

TURKEY  
Aegean Region  
Denizli  
Güney Plateau

## GRAPES / ÜZÜMLER

Narince

## BOTTLE SIZE / ŞİŞE HACMİ

750 ml



# 600 TL

# ARTI

CABERNET SAUVIGNON - MERLOT

## VINIFICATION AND AGEING

Grapes from selected parcels are harvested early in the morning and macerated for 15 to 21 days in cooled concrete tanks. Malolactic fermentation takes place in one year old french oak barrels where it ages for 18 months. Blending is made before the last three months.

## ŞARAP ÜRETİMİ VE DİNLENDİRME

Seçilmiş parsellerden üzümler sabahın erken saatlerinde hasat edilir ve soğutmalı beton küverde 15 ile 21 günlük maserasyondan sonra malolaktik fermentasyonunu 18 ay boyunca dinlenmeye bırakıldığı yeni Fransız meşe fıçıda gerçekleştirir. Şişelemeden 3 ay önce kupajı gerçekleştirilir.

## COLOUR / RENK

Deep ruby / Parlak koyu kırmızı

## BOUQUET / AROMA

Dark fruits, green pepper and toasted notes / Siyah meyveler, yeşil biber, kavrulmuş tonlar

## FLAVOUR / TAT

Elegant, round, velvety. Fruits and toasted flavours. / Zarif, yuvarlak, kadifemsi. Meyveli ve kavrulmuş tonlar

## SERVING TEMPERATURE / SERVİS SICAKLIĞI

18 - 20 °C

## FOOD MATCHES / EŞLİKÇİLERİ

Beef, quail, lamb / Dana eti, bıldırcın, kuzu eti

## REGION / BÖLGE

TURKEY

Aegean Region

Denizli

Güney Plateau

## GRAPES / ÜZÜMLER

Cabernet Sauvignon

Merlot

## BOTTLE SIZE /

ŞİŞE HACMİ

750 ml



410 TL

# ARTI

CABERNET SAUVIGNON

## REGION / BÖLGE

TURKEY  
Aegean Region  
Denizli  
Güney Plateau

## GRAPES / ÜZÜMLER

Cabernet Sauvignon

## BOTTLE SIZE /

ŞİŞE HACMİ

750 ml

## VINIFICATION AND AGEING

Grapes from selected parcels are harvested early in the morning and cooled for 20 hours to reach 3 degrees before process. Grapes are pressed and the first juices get decanted after 15 hours. Fermented in cooled stainless steel tank it is bottled after 8 months.

## ŞARAP ÜRETİMİ VE DİNLENDİRME

Seçilmiş parsellerden üzümler sabahın erken saatlerinde hasat edilir ve 3 dereceye ulaşınca kadar 20 saat boyunca soğutulur. 2 saatlik kabuk maserasyonundan sonra üzümler preslenir. 15 saat süren durultmadan sonra fermantasyon, soğutmalı paslanmaz çelik tanklarda gerçekleştirilir.

## COLOUR / RENK

Lively pink / Canlı pembe

## BOUQUET / AROMA

Cherry, strawberry, redcurrant / Kiraz, çilek, kırmızı frenk üzümü

## FLAVOUR / TAT

Lively, round, mineral, fruity finish / Canlı, yuvarlak, minerali, bitişli meyveli

## SERVING TEMPERATURE / SERVİS SICAKLIĞI

8 - 10 °C

## FOOD MATCHES / EŞLİKÇİLERİ

Pizza, salads, paella, Mvoroçcan lamb (tajine) / Pizzalar, salatalar, paella, Fas kuzusu

410 TL



# ARTI

## CHARDONNAY - NARİNCE

### VINIFICATION AND AGEING

Grapes from selected parcels are harvested early in the morning and cooled for 20 hours to reach 3 degrees before process. After a skin contact of 2 hours grapes are pressed. The must get decanted after 15 hours. Fermented in new french oak barrels it ages on lees for 6 months plus 8 months in one year old barrels. Blending is made by a selection of the best barrels and three months before the bottling.

### ŞARAP ÜRETİMİ VE DİNLENDİRME

Seçilmiş parsellerden üzümler sabahın erken saatlerinde hasat edilir ve 3 dereceye ulaşınca kadar 20 saat boyunca soğutulur. 2 saatlik kabuk maserasyonundan sonra üzümler preslenir. 15 saat süren durultmadan sonra yeni Fransız meşe fıçılara alınıp 4 ay tortu üzerinde toplam 14 ay olgunlaşmaya bırakılır. Şişelemeden 3 ay önce belirlenen fıçıların kupajı gerçekleştirilir.

### COLOUR / RENK

Medium yellow / Orta sarı

### BOUQUET / AROMA

Fruits as pear, apple, pineapple and peach along with slight toasted notes / Armut, elma, ananas, kayısı ve kavrulmuş tonlar.

### FLAVOUR / TAT

Round but fresh, structured and mineral, hint of limestone / Canlı ve yuvarlak, yapılı ve mineralsi

### SERVING TEMPERATURE / SERVİS SICAKLIĞI

12 - 14 °C

### FOOD MATCHES / EŞLİKÇİLERİ

Lobster, sea bream, sea bass / İstakoz, çipura, levrek

### REGION / BÖLGE

TURKEY  
Aegean Region  
Denizli  
Güney Plateau

### GRAPES / ÜZÜMLER

Chardonnay  
Narinçe

### BOTTLE SIZE /

### ŞİŞE HACMİ

750 ml



# 410 TL

# ARTI

SAUVIGNON BLANC

## REGION / BÖLGE

TURKEY  
Aegean Region  
Denizli  
Güney Plateau

## GRAPES / ÜZÜMLER

Sauvignon Blanc

## BOTTLE SIZE /

ŞİŞE HACMİ

750 ml

## VINIFICATION AND AGEING

Grapes from selected parcels are harvested early in the morning and cooled for 20 hours to reach 3 degrees before process. After a skin contact of 2 hours grapes are pressed. The must get decanted after 15 hours. The fermentation takes place in French new oak then keep the wine in stainless steel tank till the bottling.

## ŞARAP ÜRETİMİ VE DİNLENDİRME

Seçilmiş parsellerden üzümler sabahın erken saatlerinde hasat edilir ve 3 dereceye ulaşınca kadar 20 saat boyunca soğutulur. 2 saatlik kabuk maserasyonundan sonra üzümler preslenir. 15 saat süren durultmanın ardından fermantasyonunu orta yanık yeni Fransız fıçıda tamamladı. Olgunlaşma sürecini paslanmaz çelik tanklarda geçirdi.

## COLOUR / RENK

Medium straw / Açık sarı

## BOUQUET / AROMA

Pineapple, green apple, asparagus, lemon, grapefruits / Ananas, yeşil elma, kuşkonmaz, limon, greyfurt

## FLAVOUR / TAT

Fresh, structured and mineral, long finish / Canlı, yapılı, mineralisi, kalıcı

## SERVING TEMPERATURE / SERVİS SICAKLIĞI

10 - 12 °C

## FOOD MATCHES / EŞLİKÇİLERİ

Sushi, seafood and Asian cuisine, salads, goat cheese / Suşi, deniz mahsülleri, Asya mutfağı, salatalar, keçi peyniri

410 TL



# ANFORA SERIES

CABERNET SAUVIGNON

## REGION / BÖLGE

TURKEY  
Aegean Region  
Denizli  
Güney Plateau

## GRAPES / ÜZÜMLER

Cabernet Sauvignon

## BOTTLE SIZE /

ŞİŞE HACMİ  
750 ml

## VINIFICATION AND AGEING

Grapes from selected parcels are harvested early in the morning and macerated for 15 days in cooled concrete tanks. Malolactic fermentation takes place in stainless steel tank where it ages for 18 months.

## ŞARAP ÜRETİMİ VE DİNLENDİRME

Seçilmiş parsellerden üzümler sabahın erken saatlerinde hasat edilir ve soğutmalı beton küvlerde 15 günlük maserasyondan sonra malolakitik fermantasyonunu dinlenmeye bırakıldığı paslanmaz çelik tanklarda gerçekleştirir.

## COLOUR / RENK

Deep ruby / Parlak Koyu Kırmızı

## BOUQUET / AROMA

Dark fruits, tobacco, green pepper. / Koyu renkli meyveler, tütün, yeşil biber

## FLAVOUR / TAT

Structured, tannic, strong and well-balanced, long finish of fruits and toasted notes. / Yapılı, tanenli, güçlü ve dengeli. Meyve ve kızarmış ekmek kokuları ile uzun bitişli.

## SERVING TEMPERATURE / SERVİS SICAKLIĞI

18 - 20 °C

## FOOD MATCHES / EŞLİKÇİLERİ

Beef, lamb, game, pigeon. / Dana, kuzu, av eti

# 280TL



# ANFORA SERIES

## SHIRAZ

### VINIFICATION AND AGEING

Grapes from selected parcels are harvested early in the morning and macerated for 15 days in cooled concrete tanks. Malolactic fermentation takes place in stainless steel tank where it ages for 18 months.

### ŞARAP ÜRETİMİ VE DİNLENDİRME

Seçilmiş parsellerden üzümler sabahın erken saatlerinde hasat edilir ve soğutmalı beton küvlerde 15 günlük maserasyondan sonra malolaktik fermantasyonunu dinlenmeye bırakıldığı paslanmaz çelik tanklarda gerçekleştirir.

### COLOUR / RENK

Deep dark red / Koyu kırmızı

### BOUQUET / AROMA

Dark fruits and spicy. / Koyu renkli meyve ve baharat kokuları

### FLAVOUR / TAT

Tannic, structured, rich and long finish on blackberry and spice. / Tanenli, yapılı, böğürtlen ve baharat aromaları ile zengin ve uzun bitişli

### SERVING TEMPERATURE / SERVİS SICAKLIĞI

18 - 20 °C

### FOOD MATCHES / EŞLİKÇİLERİ

Duck conserve, duck fillet, lamb, liver, beef with spicy sauce. / Ördek konservesi, ördek filetosu, kuzu, karaciğer, baharatlı soslu dana eti

### REGION / BÖLGE

TURKEY  
Aegean Region  
Denizli  
Güney Plateau

### GRAPES / ÜZÜMLER

Shiraz

### BOTTLE SIZE /

### ŞİŞE HACMİ

750 ml



# 280TL



# ANFORA SERIES

ÖKÜZGÖZÜ - BOĞAZKERE

## REGION / BÖLGE

TURKEY  
Aegean Region  
Denizli  
Güney Plateau

## GRAPES / ÜZÜMLER

Öküzgözü  
Boğazkere

## BOTTLE SIZE / ŞİŞE HACMİ

750 ml

## VINIFICATION AND AGEING

Grapes from selected parcels are harvested early in the morning and macerated for 10 days in cooled concrete tanks. Malolactic fermentation takes place in stainless steel tank where it ages for 9 months.

## ŞARAP ÜRETİMİ VE DİNLENDİRME

Seçilmiş parsellerden üzümler sabahın erken saatlerinde hasat edilir ve soğutmalı beton küvlerde 10 günlük maserasyondan sonra malolakitik fermantasyonunu dinlenmeye bırakıldığı paslanmaz çelik tanklarda gerçekleştirir.

## COLOUR / RENK

Ruby / Yakut

## BOUQUET / AROMA

Mixed of red and sour cherry, plum. / Erik ile kiraz ve vişne karışımı

## FLAVOUR / TAT

Lively, tannic, fresh, structured, long finish on red fruits. / Canlı, tanenli, taze, yapılı, kırmızı meyve tatları ile uzun bitişi

## SERVING TEMPERATURE / SERVİS SICAKLIĞI

18 - 20 °C

## FOOD MATCHES / EŞLİKÇİLERİ

Lamb, kebab, delicatessen, pizza, pasta, Asian food. / Kuzu, kebab, şarküteri, pizza, makarna, Asya yemekleri

# 280TL



# ANFORA SERIES

MERLOT

## REGION / BÖLGE

TURKEY  
Aegean Region  
Denizli  
Güney Plateau

## GRAPES / ÜZÜMLER

Merlot

## BOTTLE SIZE /

ŞİŞE HACMİ

750 ml

## VINIFICATION AND AGEING

Grapes from selected parcels are harvested early in the morning and macerated for 15 days in cooled concrete tanks. Malolactic fermentation takes place in stainless steel tank where it ages for 18 months.

## ŞARAP ÜRETİMİ VE DİNLENDİRME

Seçilmiş parsellerden üzümler sabahın erken saatlerinde hasat edilir ve soğutmalı beton küvlerde 15 günlük maserasyondan sonra malolakitik fermantasyonunu dinlenmeye bırakıldığı paslanmaz çelik tanklarda gerçekleştirir.

## COLOUR / RENK

Deep ruby / Parlak koyu kırmızı

## BOUQUET / AROMA

Dark fruits, plum and ravent. / Koyu renkli meyveler, erik, ışkın otu

## FLAVOUR / TAT

Soft tannin, round, rich, long finish on dark fruits. / Yumuşak tanenli, yuvarlak, zengin, koyu renkli meyve tatları ile uzun bitişli

## SERVING TEMPERATURE / SERVİS SICAKLIĞI

18 - 20 °C

## FOOD MATCHES / EŞLİKÇİLERİ

Beef, Asian food, paella, pizza and grilled chicken. / Sığır eti, Asya yemeği, sebzeli pilav, pizza ve ızgara tavuk

# 280TL



# ANFORA SERIES

## ÖKÜZGÖZÜ

### VINIFICATION AND AGEING

Grapes from selected parcels are harvested early in the morning and macerated for 10 days in cooled concrete tanks. Malolactic fermentation takes place in stainless steel tank where it ages for 9 months.

### ŞARAP ÜRETİMİ VE DİNLENDİRME

Seçilmiş parsellerden üzümler sabahın erken saatlerinde hasat edilir ve soğutmalı beton küverlerde 10 günlük maserasyondan sonra malolaktik fermantasyonunu dinlenmeye bırakıldığı paslanmaz çelik tanklarda gerçekleştirir.

### COLOUR / RENK

Ruby / Yakut

### BOUQUET / AROMA

Red cherry, blueberry and dark cherry. / Kırmızı kiraz, yaban mersini ve siyah kiraz

### FLAVOUR / TAT

Elegant structure, fruity, light tannins. / Zarif yapılı, meyvemsi, hafif tanenli

### SERVING TEMPERATURE / SERVİS SICAKLIĞI

16 - 18 °C

### FOOD MATCHES / EŞLİKÇİLERİ

Delicatessen, meat balls, poultry, pizza. / Şarküteri, köfte, kümes hayvanları, pizza

### REGION / BÖLGE

TURKEY  
Aegean Region  
Denizli  
Güney Plateau

### GRAPES / ÜZÜMLER

Öküzgözü

### BOTTLE SIZE /

ŞİŞE HACMİ

750 ml



# 280TL

# ANFORA SERIES

KALECİK KARASI

## REGION / BÖLGE

TURKEY  
Aegean Region  
Denizli  
Güney Plateau

## GRAPES / ÜZÜMLER

Kalecik Karası

## BOTTLE SIZE /

ŞİŞE HACMİ  
750 ml

## VINIFICATION AND AGEING

Grapes from selected parcels are harvested early in the morning and macerated for 10 days in cooled concrete tanks. Malolactic fermentation takes place in stainless steel tank where it ages for 6 months.

## ŞARAP ÜRETİMİ VE DİNLENDİRME

Seçilmiş parsellerden üzümler sabahın erken saatlerinde hasat edilir ve soğutmalı beton küvlerde 10 günlük maserasyondan sonra malolaktik fermentasyonu dinlenmeye bırakıldığı paslanmaz çelik tanklarda gerçekleştirir.

## COLOUR / RENK

Bright ruby / Parlak yakut

## BOUQUET / AROMA

Cherry, banana, strawberry. / Kiraz, muz, çilek

## FLAVOUR / TAT

Lively, soft tannin, round, elegant finish on red fruits. / Canlı, yumuşak tenenli, yuvarlak, kırmızı meyve tatlarıyla zarif bitişli

## SERVING TEMPERATURE / SERVİS SICAKLIĞI

16 - 18 °C

## FOOD MATCHES / EŞLİKÇİLERİ

Delicatessen, tuna fish, grilled chicken, quail, red mullet. / Şarküteri, ton balığı, ızgara tavuk, bildircin, kırmızı kefal

280TL



# ANFORA SERIES BLUSH

KALECİK KARASI

## VINIFICATION AND AGEING

Grapes from selected parcels are harvested early in the morning. Grapes are pressed and the first juices get decanted after 15 hours. Fermented in cooled stainless steel tank it is bottled after 8 months.

## ŞARAP ÜRETİMİ VE DİNLENDİRME

Seçilmiş parsellerden üzümler sabahın erken saatlerinde hasat edilir. Üzümler preslenir ve 15 saat sonra ilk meyve suları boşaltılır. Soğutulmuş-serin paslanmaz çelik tanklarda fermantasyonunu gerçekleştirir. 8 ay sonra şişelenir.

## COLOUR / RENK

Pale pink / Açık pembe

## BOUQUET / AROMA

Strawberry, raspberry, banana. / Çilek, ahududu, muz

## FLAVOUR / TAT

Fresh, fruity. / Taze, meyvemsi

## SERVING TEMPERATURE / SERVİS SICAKLIĞI

8 - 10 °C

## FOOD MATCHES / EŞLİKÇİLERİ

Aperitif, salads, delicatessen. / Aperitif, salata, şarküteri

## REGION / BÖLGE

TURKEY

Aegean Region

Denizli

Güney Plateau

## GRAPES / ÜZÜMLER

Kalecik Karası

## BOTTLE SIZE /

ŞİŞE HACMİ

750 ml



# 280TL

# ANFORA SERIES

CHARDONNAY

## REGION / BÖLGE

TURKEY  
Aegean Region  
Denizli  
Güney Plateau

## GRAPES / ÜZÜMLER

Chardonnay

## BOTTLE SIZE /

ŞİŞE HACMİ

750 ml

## VINIFICATION AND AGEING

Grapes from selected parcels are harvested early in the morning and cooled for 20 hours to reach 3 degrees before process. After a skin contact of 2 hours grapes are pressed. The must get decanted after 15 hours. Fermented in cooled stainless steel tank it is bottled after 8 months.

## ŞARAP ÜRETİMİ VE DİNLENDİRME

Seçilmiş parsellerden üzümler sabahın erken saatlerinde hasat edilir ve 3 dereceye ulaşınca kadar 20 saat boyunca soğutulur. 2 saatlik kabuk maserasyonundan sonra üzümler, preslenir. 15 saat süren durultmadan sonra fermantasyonunu ve olgunlaşmasını paslanmaz çelik tanklarda gerçekleştirir.

## COLOUR / RENK

Medium straw / Açık sarı

## BOUQUET / AROMA

Citrus, apple and peach. / Narenciye, elma ve şeftali

## FLAVOUR / TAT

Lively, crispy, fruity, long finish, / Canlı, gevrek, meyvemsi ve uzun

## SERVING TEMPERATURE / SERVİS SICAKLIĞI

8 - 10 °C

## FOOD MATCHES / EŞLİKÇİLERİ

Fishes, sushi, seafood paella and pizza, / Balıklar, suşi, deniz mahsülleri ve pizza

# 280TL



# ANFORA SERIES

## NARİNCE

### VINIFICATION AND AGEING

Grapes from selected parcels are harvested early in the morning and cooled for 20 hours to reach 3 degrees before process. After a skin contact of 2 hours grapes are pressed. The must get decanted after 15 hours. Fermented in cooled stainless steel tank it is bottled after 8 months.

### ŞARAP ÜRETİMİ VE DİNLENDİRME

Seçilmiş parsellerden üzümler sabahın erken saatlerinde hasat edilir ve 3 dereceye ulaşıncaya kadar 20 saat boyunca soğutulur. 2 saatlik kabuk maserasyonundan sonra üzümler, preslenir. 15 saat süren durultmadan sonra fermantasyonunu ve olgunlaşmasını paslanmaz çelik tanklarda gerçekleştirir.

### COLOUR / RENK

Medium straw / Açık sarı

### BOUQUET / AROMA

Apple, pear, citrus flavours / Elma, armut, ayva, narenciye

### FLAVOUR / TAT

Fresh, well-structured, long finish / Canlı, yapılı, kalıcı

### SERVING TEMPERATURE / SERVİS SICAKLIĞI

8 - 10 °C

### FOOD MATCHES / EŞLİKÇİLERİ

All kinds of fishes and seafood and Asian cuisine, pizza / Sardalya, hamsi, çipura, Asya mutfağı, pizza

### REGION / BÖLGE

TURKEY

Aegean Region

Denizli

Güney Plateau

### GRAPES / ÜZÜMLER

Narince

### BOTTLE SIZE /

ŞİŞE HACMİ

750 ml



# 280TL

# ANFORA SERIES TRIO

SHIRAZ – KALECİK KARASI – CABERNET SAUVIGNON

## REGION / BÖLGE

TURKEY  
Aegean Region  
Denizli  
Güney Plateau

## GRAPES / ÜZÜMLER

Shiraz  
Kalecik Karasi  
Cabernet Sauvignon

## BOTTLE SIZE / ŞİŞE HACMİ

375ml  
750 ml

## VINIFICATION AND AGEING

Grapes from selected parcels are harvested early in the morning and macerated for 15 days in cooled concrete tanks. Malolactic fermentation takes place in stainless steel tank where it ages for 9 months. Blending takes place after 6 months.

## ŞARAP ÜRETİMİ VE DİNLENDİRME

Seçilmiş parsellerden üzümler sabahın erken saatlerinde hasat edilir ve soğutmalı beton küvlerde 15 günlük maserasyondan sonra malolaktik fermentasyonunu dinlenmeye bıraktığı paslanmaz çelik tanklarda gerçekleştirir. İlk şişelemeden 6 ay önce kupajı gerçekleştirildi.

## COLOUR / RENK

Medium ruby / Koyu kırmızı

## BOUQUET / AROMA

Dark and red cherry, blackcurrant and a hint of blackberry. / Koyu kırmızı kiraz, frenk üzümü ve böğürtlen

## FLAVOUR / TAT

Elegant, soft tannins, well-balanced, fruity finish. / Zarif, güçlü tanen, dengeli ve meyvemsi bitiş

## SERVING TEMPERATURE / SERVİS SICAKLIĞI

18 - 20 °C

## FOOD MATCHES / EŞLİKÇİLERİ

Beef, lamb, kebab, Asian food, spicy Food. / Dana eti, kuzu, kebab, Asya yemeği, baharatlı yiyecekler

240 TL





# ANFORA SERIES TRIO

SHIRAZ – KALECİK KARASI – CABERNET SAUVIGNON

## VINIFICATION AND AGEING

Grapes from selected parcels are harvested early in the morning. Grapes are pressed and the first juices get decanted after 15 hours. Fermented in cooled stainless steel tank it is bottled after 8 months. The blend takes place 3 months before bottling.

## ŞARAP ÜRETİMİ VE DİNLENDİRME

Seçilmiş parsellerden üzümler sabahın erken saatlerinde hasat edilir. Üzümler preslenir ilk alınan şıra 15 saat süren durultmadan sonra soğutmalı paslanmaz çelik tanklarda fermantasyonunu gerçekleştirir. Kupaj, şişeleme ilk işleminden 3 ay önce gerçekleşir.

## COLOUR / RENK

Pale salmon / Açık somon

## BOUQUET / AROMA

Cherry, raspberry, pomegranate. / Kiraz, ahududu, nar

## FLAVOUR / TAT

Lively, crispy, mineral, fruity finish. / Canlı, gevrek, mineralli, meyvensi bitiş

## SERVING TEMPERATURE / SERVİS SICAKLIĞI

8 - 10 °C

## FOOD MATCHES / EŞLİKÇİLERİ

Pizza, salads, paella, Moroccan lamb (tajine). / Pizza, salatalar, deniz mahsüllü pilav, Fas kuzusu (tajine)

## REGION / BÖLGE

TURKEY

Aegean Region

Denizli

Güney Plateau

## GRAPES / ÜZÜMLER

Shiraz

Kalecik Karasi

Cabernet Sauvignon

## BOTTLE SIZE /

ŞİŞE HACMİ

750 ml



240 TL

# ANFORA SERIES TRIO

CHARDONNAY – NARİNCE – SAUVIGNON BLANC

## REGION / BÖLGE

TURKEY  
Aegean Region  
Denizli  
Güney Plateau

## GRAPES / ÜZÜMLER

Chardonnay  
Narince  
Sauvignon Blanc

## BOTTLE SIZE / ŞİŞE HACMİ

375 ml  
750 ml

## VINIFICATION AND AGEING

Grapes from selected parcels are harvested early in the morning. After a skin contact of 2 hours grapes are pressed. The must get decanted after 15 hours. Fermented in cooled stainless steel tank it is blend after 6 months and bottle after 9 months.

## ŞARAP ÜRETİMİ VE DİNLENDİRME

Seçilmiş parsellerden üzümler sabahın erken saatlerinde hasat edilir. Presleme işleminden sonra 15 saat süren durultmaya bırakılır, ardından fermantasyon için soğutmalı paslanmaz çelik tanklara alınır. İlk şişelemeden 3 ay önce kupajı gerçekleştirildi.

## COLOUR / RENK

Medium straw / Açık sarı

## BOUQUET / AROMA

Apple, lemon, pineapple. / Elma, limon, ananas

## FLAVOUR / TAT

Lively, crispy, fresh and fruity. / Canlı, gevrek, taze ve meyvemsi

## SERVING TEMPERATURE / SERVİS SICAKLIĞI

8 - 10 °C

## FOOD MATCHES / EŞLİKÇİLERİ

Fishes, seafood, Asian food, sushi. / Balıklar, deniz mahsülleri, Asya mutfağı, suşi

240 TL



# SENFONİ

KALECİK KARASI

## VINIFICATION AND AGEING

Grapes from selected parcels are harvested early in the morning. The grapes are pressed and the must get decanted after 15 hours. Fermented in cooled stainless steel tank, we stopped the fermentation and filtration to keep natural sugar (45-50 g/L). The wine is bottled after 6 months kept in cooled stainless steel tank.

## ŞARAP ÜRETİMİ VE DİNLENDİRME

Seçilmiş parsellerden üzümler sabahın erken saatlerinde hasat edilir. Üzümler preslenir ilk alınan şıra 15 saat süren durultmadan sonra soğutmalı paslanmaz çelik tanklarda fermantasyonunu gerçekleştirir. Fermantasyon durdurularak filtre edilir ve 45-50g/L şeker kalması sağlanır. Soğutmalı tanklarda saklanır ve ilk şişeleme 6 ay sonra gerçekleştirilir.

## COLOUR / RENK

Medium ruby / Koyu kırmızı

## BOUQUET / AROMA

Banana, cherry, raspberry / Muz, kiraz, çilek

## FLAVOUR / TAT

Lively, fruity and fresh / Canlı meyvemsi ve taze

## SERVING TEMPERATURE / SERVİS SICAKLIĞI

10 - 12 °C

## FOOD MATCHES / EŞLİKÇİLERİ

Fruits, pastries or cheese like roquefort / Meyve, pasta ve bazı peynir çeşitleri (Rokfor)

## REGION / BÖLGE

TURKEY

Aegean Region

Denizli

Güney Plateau

## GRAPES / ÜZÜMLER

Kalecik Karası

## BOTTLE SIZE /

ŞİŞE HACMİ

750 ml



# 240TL

# SENFONİ

SULTANINA (SULTANIYE) - MUSCAT (MİSKET)

## REGION / BÖLGE

TURKEY  
Aegean Region  
Denizli  
Güney Plateau

## GRAPES / ÜZÜMLER

Sultanina (Sultaniye)  
Muscat (Misket)

## BOTTLE SIZE / ŞİŞE HACMİ

750 ml

## VINIFICATION AND AGEING

Grapes from selected parcels are harvested early in the morning. The grapes are pressed and the must get decanted after 15 hours. Fermented in cooled stainless steel tank, we stopped the fermentation and filtration to keep natural sugar (45-50 g/L). The wine is bottled after 6 months kept in cooled stainless steel tank.

## ŞARAP ÜRETİMİ VE DİNLENDİRME

Seçilmiş parsellerden üzümler sabahın erken saatlerinde hasat edilir. Üzümler preslenir ilk alınan şıra 15 saat süren durultmadan sonra soğutmalı paslanmaz çelik tanklarda fermantasyonunu gerçekleştirir. Fermantasyon durdurularak filtre edilir ve 45-50g/L şeker kalması sağlanır. Soğutmalı tanklarda saklanır ve ilk şişeleme 6 ay sonra gerçekleştirilir.

## COLOUR / RENK

Medium straw / Açık sarı

## BOUQUET / AROMA

Pineapple, citrus, apricot / Ananas, turuncgiller, kayısı

## FLAVOUR / TAT

Lively, fruity and fresh / Canlı, meyvensi ve taze

## SERVING TEMPERATURE / SERVİS SICAKLIĞI

6 - 8 °C

## FOOD MATCHES / EŞLİKÇİLERİ

Sweet and sour, slightly spicy foods / Tatlı ve ekşi, baharatlı yemekler

240 TL



# SENFONİ

SULTANINA (SULTANİYE) - MUSCAT (MİSKET)

## VINIFICATION AND AGEING

Grapes from selected parcels are harvested early in the morning. The grapes are pressed and the must get decanted after 15 hours. Fermented in cooled stainless steel tank, we stopped the fermentation and filtration to keep a low content of sugar (10-15 g/L). The wine is bottled after 6 months kept in cooled stainless steel tank.

## ŞARAP ÜRETİMİ VE DİNLENDİRME

Seçilmiş parsellerden üzümler sabahın erken saatlerinde hasat edilir. Üzümler preslenir ilk alınan şıra 15 saat süren durultmadan sonra soğutmalı paslanmaz çelik tanklarda fermantasyonunu gerçekleştirir. Fermantasyon durdurularak fitre edilir ve 10-15g/L şeker kalması sağlanır. Soğutmalı tanklarda saklanır ve ilk şişeleme 6 ay sonra gerçekleştirilir.

## COLOUR / RENK

Medium straw / Açık sarı

## BOUQUET / AROMA

Pineapple, citrus, grapefruit / Ananas, turuncgiller, greyfurt

## FLAVOUR / TAT

Lively, fruity and fresh / Canlı, meyemsi ve taze

## SERVING TEMPERATURE / SERVİS SICAKLIĞI

6 - 8 °C

## FOOD MATCHES / EŞLİKÇİLERİ

Sweet and sour foods or sauces like salads, seafood, vegan food, Asian food / Tatlı ve ekşi, baharatlı yemekler, deniz mahsülleri, Uzakdoğu yemekleri

## REGION / BÖLGE

TURKEY

Aegean Region

Denizli

Güney Plateau

## GRAPES / ÜZÜMLER

Sultanina (Sultaniye)

Muscat (Misket)

## BOTTLE SIZE /

ŞİŞE HACMİ

750 ml



240 TL

# SENFONİ

ÖKÜZGÖZÜ - SHIRAZ

## REGION / BÖLGE

TURKEY  
Aegean Region  
Denizli  
Güney Plateau

## GRAPES / ÜZÜMLER

Öküzgözü  
Shiraz

## BOTTLE SIZE / ŞİŞE HACMİ

187,5 ml  
375 ml  
750 ml

## VINIFICATION AND AGEING

Grapes from selected parcels are harvested early in the morning and macerated for 10 days in cooled concrete tanks. Malolactic fermentation takes place in stainless steel tank where it ages for 9 months. Blending takes place after 6 months.

## ŞARAP ÜRETİMİ VE DİNLENDİRME

Seçilmiş parsellerden üzümler sabahın erken saatlerinde hasat edilir ve soğutmalı beton küvlerde 10 günlük maserasyondan sonra malolaklik fermentasyonu dinlenmeye bırakıldığı paslanmaz çelik tanklarda gerçekleştirir. İlk şişelemeden 6 ay önce kupajı tamamlanır.

## COLOUR / RENK

Medium ruby / Koyu kırmızı

## BOUQUET / AROMA

Red and black fruits, spicy. / Kırmızı ve koyu renkli meyveler, baharat

## FLAVOUR / TAT

Structured and round, light tannins, fruity and spicy finish. / Yapılı ve yuvarlak, hafif tanenli, meyvensi ve baharatlı bitiş

## SERVING TEMPERATURE / SERVİS SICAKLIĞI

18 - 20 °C

## FOOD MATCHES / EŞLİKÇİLERİ

Beef, lamb, kebab, Asian food, pasta, pizza. / Sığır eti, kuzu, kebab, Asya yemeği, makarna, pizza

200 TL/60TL



# SENFONİ

ÖKÜZGÖZÜ

## VINIFICATION AND AGEING

Grapes from selected parcels are harvested early in the morning. Grapes are pressed and the first juices get decanted after 15 hours. Fermented in cooled stainless steel tank it is bottled after 8 months. The blend takes place 3 months before bottling.

## ŞARAP ÜRETİMİ VE DİNLENDİRME

Seçilmiş parsellerden üzümler sabahın erken saatlerinde hasat edilir. Pres işleminin ardından 15 saat süren durultma tamamlanır ve fermentasyonunu soğutmalı paslanmaz çelik tanklarda tamamlar. İlk şişelemeden 3 ay önce kupajı tamamlanır.

## COLOUR / RENK

Medium salmon / Somon

## BOUQUET / AROMA

Cherry, banana, apple. / Kiraz, muz, elma

## FLAVOUR / TAT

Structured, rich, fruity. / Yapılı, zengin, meyvemsi

## SERVING TEMPERATURE / SERVİS SICAKLIĞI

8 - 10 °C

## FOOD MATCHES / EŞLİKÇİLERİ

Delicatessen, Asian food, spicy food, grilled meat. / Şarküteri, Asya mutfağı, baharatlı yiyecekler, ızgara et

## REGION / BÖLGE

TURKEY

Aegean Region

Denizli

Güney Plateau

## GRAPES / ÜZÜMLER

Öküzgözü

## BOTTLE SIZE /

ŞİŞE HACMİ

750 ml



# 200TL/60TL

# SENFONİ

NARİNCE - CHARDONNAY

## REGION / BÖLGE

TURKEY  
Aegean Region  
Denizli  
Güney Plateau

## GRAPES / ÜZÜMLER

Narince  
Chardonnay

## BOTTLE SIZE / ŞİŞE HACMİ

187,5 ml  
375 ml  
750 ml

## VINIFICATION AND AGEING

Grapes from selected parcels are harvested early in the morning. The grapes are pressed and the must get decanted after 15 hours. Fermented in cooled stainless steel tank it is blend after 6 months and bottle after 9 months.

## ŞARAP ÜRETİMİ VE DİNLENDİRME

Seçilmiş parsellerden üzümler sabahın erken saatlerinde hasat edilir. Pres işleminin ardından 15 saat süren durultma tamamlanır ve fermentasyonunu soğutmalı paslanmaz çelik tanklarda tamamlar. İlk şişelemeden 6 ay önce kupajı tamamlanır.

## COLOUR / RENK

Medium straw / Açık sarı

## BOUQUET / AROMA

Quince, citrus, box tree. / Ayva, narenciye, şimşir

## FLAVOUR / TAT

Lively, mineral, fruity and fresh. / Canlı, mineral, meyvemsi ve taze

## SERVING TEMPERATURE / SERVİS SICAKLIĞI

8 - 10 °C

## FOOD MATCHES / EŞLİKÇİLERİ

Fishes, salads, seafood paella, vegan food, Asian Food. / Balıklar, salatalar, deniz mahsüllü pilav, vegan yiyecekler, Asya mutfağı

# 200 TL/60TL







Shiluh'un beyaz ürünü. Açık parlak sarı rengi var. Ağızda canlı, güçlü ve meyvemsi dolgun gövdeli, diri asiditeye sahip ve yaz şaraptır. Yanında ızgara balık, deniz mahsullü salatalar, ızgara tavuk, domates soslu makarnalar ve taze peynir çeşitleri ile uyum sağlıyor. Uygun koşullar altında 8-10 yıla kadar saklanabilir.



280TL



Shiluh'un roze ürünü. Burunda çiçeksi tonlar, diri asitli çilek ve elma aromaları. Damakta kırmızı meyve aromaları ile ferahlatıcı uzun bitişli şaraptır.



280TL



Son 100 yıldır sadece Mardin Midyat'ta yetiştirilen Mazrona bağlarından özenle seçilen Shiluh Mazrona 2020 rekoltesi; açık renkli, yeşil elma, narenciye meyvemsi aromaları ile diri, yumuşak içimli şaraptır. Buğulama balıklar, beyaz etler, deniz mahsullü salatalar, peynir soslu makarnalarla uyum sağlayan Shiluh Mazrona'nın 8-10°C'de servis edilmesi önerilir. 12-15°C'de yatak olarak saklanmalıdır.

NİNVE GIDA MEŞ.TAR.TUR.MED.SAN.ve TİC.LTD.ŞTİ.  
ADRESİ: İŞIKLAR MAH.CİZRE CADDESİ NO: 333 MİDYAT/MARDİN  
www.shiluh.com.tr  
info@shiluh.com.tr  
Tel:0482 464 18 80  
Gsm:0533 030 46 63



Mor tıfıclı parlak yakut görünümündü. İlk burununda hafif yeşil biber çağrışımları, gerilerde vişne ve tam olgunlaşmamış böşürtlen Damak burununa yakın, orta gövdesiyle damakta pastelsi bir akışı var. Yuvarlak taneleriyle rahat içimli Orta uzunluğdaki finalinde vişne ve topraklı dokunmuşlar kalıyor.



280TL



Canlı ve parlak bordo görünümündü. İlk burununda güçlü animal tonlar, toprak, vişne ve kızburnu çağrışımları Damak burunla uyumlu ortamın biraz altında gövdeye ve öne çıkan güçlü bir asiditeye sahip. Damakta hafif yeşil taneler, orta uzunluğunda finalinde asitten gelen dirilik ve kızburnu tatları kalıyor.



280TL



Parlak yakut görünümündü vişne ve tam olgunlaşmamış böşürtlen. Yuvarlak taneleriyle rahat içimli. Damak burunla uyumlu. Orta uzunluğdaki finalinde vişne ve topraklı dokunmuşlar kalıyor.





Floral ve gösterişli siyah meyve aromaları ile tatlı vanilya tonları taşıyor. Olufakça koyu bordeaux renklidir. Damakta dolgun ve güçlü, ancak entegre taneli, diri asitlidir. Tatlı siyah meyveler orta damakta dengelenerek diriliğini koruyor. Keyifli bir bitiş sunuyor.



410TL



Canlı ve parlak koyu bordo görünümlü. Burunda, toprak, bşürtlen, mürdüm erşi, soğuk demli çay kokusu bırakır. Damakta da, burunla genel olarak uyumlu kırmızı meyve tatlarına vanilya da katılıyor. Güçlü ve kaliteli taneleriyle dikkat çekici. Dengenin yüksek, bitişte kırmızı meyve tatları ve güçlü taneli dolgunluğu.



300 TL



Şifalı Süryani Şarabı'nın çok özel ürünüdür. Yüz yıllardır süryani halkının mahlep katarak ürettikleri mahlep aromalı aperatif bir şaraptır. Yoğun mahlep, tarçın ve karadut aromalarına tatlı baharatlar, erman meyveleri eşlik ediyor. Taneler belirgin ancak entegre. Orta seviyede asiditeye sahip 6-8 C' de servis yapılması önerilir.



300TL



