



# VİNKARA

Şarap Katalođu  
2024



*“Tarihi Őarapçılık mirasımızı ve geleneklerimizi anlatmak  
bizim sorumluluğumuzdur.”*

Ardıç Gürsel, Kurucu

# VINKARA

*Yüzyıllık Bir Geleneğin Bugünkü Adı*



Vinkara, Anadolu topraklarında yetişen üzümleri kaliteli şaraba dönüştüren yüzyıllık bir geleneği sürdürmektedir. Hasandede, Kalecik Karası, Narince, Öküzgözü ve Boğazkere gibi Anadolu'ya özgü üzüm çeşitlerini dünyaya tanıtmayı amaçlar.



### **Bağcılık ve Terroir**

Vinkara, toplam 850 dönümlük arazisinin 540 dönümünde üzüm yetiştirmektedir. Kalecik'te bulunan bağlar, Orta Anadolu'nun güneyinde, deniz seviyesinden yaklaşık 650 metre yükseklikte yer alır. Bu bölge, yüksek asidite ve aroma potansiyeline sahip iklim ve coğrafi koşullara sahiptir. Batıda 2000 metreyi aşan dağlar, Kalecik'te özel bir mikroklima yaratır. Dağlar, güneşli dönemlerde hava akımına imkan verirken, ilkbahar ve sonbaharda yağmuru toplayarak doğal bir su kaynağı sağlar. Bu iklim, dünyaca ünlü üzüm yetiştirme bölgeleriyle benzerlik gösterir.

### **Kalecik Karası: Bölgenin İmza Üzümü**

Kalecik'in en önemli üzüm türü, ilçeden adını alan Kalecik Karası'dır. Kızılırmak'a komşu olan bağlar, bu üzüm çeşidinin yetişmesi için ideal toprak özelliklerine sahiptir.

### **Üretim Tesisimiz**

Vinkara, 1.350 metrekare üretim, 200 metrekare dolum ve 360 metrekare meşe fıçı ve stoklama alanına sahip modern tesislerde üretim yapmaktadır. Yaklaşık 1.300.000 litre toplam kapasitesiyle hem yerel hem de uluslararası standartlara uygun şarap üretmektedir. Vinkara, gelenek ve modern teknolojiyi birleştirerek Anadolu'nun şarap üretim mirasını devam ettirmekte ve eşsiz şaraplarını dünyaya tanıtmaktadır.



📍 KALECİK  
VINKARA

📍 ANKARA

# VINKARA - ANKARA



ANKARA - VINKARA  
73 KM - 1 SAAT



ESENBOĞA HAVALİMANI - VINKARA  
56,6 KM - 51 DK.



# YERLİ ÜZÜMLER



## KALECİK KARASI

Kalecik Karası, Türkiye'nin İç Anadolu Bölgesi'nde, özellikle Ankara'nın Kalecik ilçesinde yetiştirilen ve adını bu bölgeden alan bir üzüm çeşididir. Kalecik Karası üzümleri, Kalecik'in mikrokliması ve toprak yapısının etkisiyle kendine özgü özellikler geliştirir. Bölgenin serin geceleri ve sıcak gündüzleri, üzümlerin dengeli bir asidite, zarif tanen yapısı ve zengin aromatik bileşikler kazanmasına katkı sağlar. Kalecik Karası, genellikle canlı yakut renkte olup, kırmızı meyve, vişne, böğürtlen ve hafif baharat aromalarıyla karakterizedir. Bu şaraplar, orta gövdeli ve yuvarlak tanen yapısıyla, beyaz etler, hafif kırmızı etler ve çeşitli peynirlerle uyumlu bir şekilde tüketilebilir. Kalecik Karası, Türk şarapçılığının önde gelen üzüm çeşitlerinden biri olarak, bölgenin şarap üretiminde kalite ve çeşitliliği artıran önemli bir rol oynamaktadır.



## HASANDEDE

Hasandede, Türkiye'nin İç Anadolu Bölgesi'nde, özellikle Kırıkkale'nin Hasandede köyünde yetiştirilen bir üzüm çeşididir. Hasandede üzümleri, Kalecik bağlarının iklim ve toprak özellikleri sayesinde kendine özgü karakteristikler geliştirir. Bu üzümler, bölgenin serin geceleri ve sıcak gündüzleri sayesinde dengeli bir asidite ve aromatik bileşikler kazanır. Hasandede üzümlerinden elde edilen şaraplar, genellikle açık sarı renkte, narenciye, çiçek ve mineral aromalarına sahip hafif ve taze bir yapıda olur. Hasandede, sek yapısı ve canlı asiditesi sayesinde beyaz etler, deniz ürünleri ve hafif mezelerle uyumlu bir şekilde tüketilebilir. Hasandede, Kalecik bölgesinin şarap çeşitliliğine katkı sağlayan önemli bir üzüm çeşididir ve bölgenin şarap üretiminde farklı ve tazeleyici bir seçenek sunar.



## ÖKÜZGÖZÜ

Öküzgözü, Türkiye'nin Doğu Anadolu Bölgesi'nde, özellikle Elazığ ve çevresinde yetiştirilen bir kırmızı üzüm çeşididir. Adını büyük ve yuvarlak tanelerinin öküz gözüne benzemesinden alır. Kalecik bölgesinde yetiştirilen Öküzgözü, orta kalınlıkta kabuklu ve koyu mor renkte olup, yüksek asidite ve yumuşak tanen yapısıyla öne çıkar. Genellikle canlı mor-kırmızı renkte, kırmızı meyve, vişne, böğürtlen ve hafif baharat aromalarıyla karakterizedir. Bu şaraplar, orta gövdeli ve yumuşak tanen yapısıyla, kırmızı etler, ızgaralar ve çeşitli peynirlerle iyi bir uyum sağlar. Kalecik bölgesinde yetiştirilen Öküzgözü, Türk şarapçılığının önemli bir temsilcisi olarak, bölgenin şarap üretiminde kalite ve çeşitliliği artıran bir unsur olarak dikkat çekmektedir. Bu üzümden elde edilen şaraplar, yerel ve uluslararası alanda beğeni kazanmış ve Türk kırmızı şaraplarının dünya çapında tanınmasına katkı sağlamıştır.

# YERLİ ÜZÜMLER



## BOĞAZKERE

Boğazkere, genellikle Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu bölgesinde yetiştirilse de, son yıllarda Ankara'nın Kalecik bağlarında da başarıyla yetiştirilmektedir. Kalecik'in özel iklim ve toprak koşulları, Boğazkere üzümlerine dengeli asidite ve tanen yapısı kazandırır. Bu bağlardan elde edilen Boğazkere şarapları, derin renkli, tanen açısından zengin ve yüksek asiditeli olup, olgun kırmızı meyve, baharat ve tütün aromaları sunar. Güçlü tanen yapısı ve belirgin asiditesi sayesinde kırmızı etler, özellikle ızgara ve rosto gibi yoğun lezzetli yemeklerle mükemmel uyum sağlar. Kalecik'te yetişen Boğazkere, meşe fiçilerde yıllandırıldığında daha farklı ve zengin aromalar geliştirme potansiyeline sahiptir. Bu özellikleriyle Boğazkere, Kalecik bölgesinin şarap çeşitliliğini artırmaktadır.



## NARİNCE

Narince, Türkiye'nin İç Anadolu Bölgesi'nde, özellikle Tokat ve çevresinde yetiştirilen bir beyaz üzüm çeşididir. Kalecik'in mikrokliması ve toprak özellikleri, Narince üzümlerine kendine özgü karakteristikler kazandırmaktadır. Kalecik bölgesinde yetiştirilen Narince üzümleri, ince kabuklu ve altın sarısı renkte olup, orta-yüksek asidite ve dengeli yapısıyla öne çıkar. Narince, genellikle açık sarı renkte, narenciye, yeşil elma, armut ve çiçek aromalarıyla karakterizedir. Mineralite bakımından zengindir. Narince, taze ve canlı yapısıyla, deniz ürünleri, beyaz etler ve hafif mezelerle iyi bir uyum sağlar.



## BORNOVA MİSKETİ

Bornova Misketi, genellikle Türkiye'nin Ege Bölgesi'nde, özellikle İzmir ve çevresinde yetiştirilen bir beyaz üzüm çeşididir. Kalecik'te yetiştirilen Bornova Misketi üzümleri, ince kabuklu ve açık yeşil renkte olup, yüksek asidite ve yoğun aromatik yapısıyla dikkat çeker. Bu üzümlerden üretilen şaraplar, genellikle açık sarı renkte ve canlıdır, narenciye, çiçek ve tropikal meyve aromalarıyla karakterizedir. Kalecik'in özel mikrokliması ve toprak yapısı, Bornova Misketi üzümlerine farklı ve kendine özgü karakteristikler kazandırmaktadır. Bornova misketi, taze ve aromatik yapısıyla, deniz ürünleri, beyaz etler ve hafif mezelerle mükemmel uyum sağlar.

# ŞARAPLAR & KÖPÜKLÜ ŞARAPLAR



01  
YAŞASIN



02  
GRAND RESERVE



03  
RESERVE



04  
ATELIER



05  
VINKARA

# 01



**YAŞASIN**  
DOĞAL KÖPÜKLÜ ŞARAP

**ŞİŞE HACMİ:** 75 cl - 150 cl  
**ÜZÜM ÇEŞİDİ:**  
%100 KALECİK KARASI  
**HASAT ZAMANI:** 19.08.2021  
**ALKOL ORANI:** %12,5  
**ŞEKER:** 10 g/L  
**pH:** 3,04

Türkiye'nin, yüksek kalite köpüklü şarap üretiminde kullanılan "Methode Traditionnelle" geleneksel yöntemiyle üretilen ilk şarabıdır. Beyaz şarap formunda, Vinkara üzüm bağlarının yer aldığı Kalecik bölgesinin yerli üzümü olan Kalecik Karasından üretilmiştir. ("blanc de noirs") Yaşasin turuncgili; sıcak notalarla birlikte zengin, yoğun ve oldukça komplike bir kokusu ve aroması vardır. Ağızda taze ve gevrek bir tat bırakır. Çiğ badem ve greyluft aromalarıyla uzun bitişlidir.

**İDEAL YEMEK EŞLEŞMESİ**  
İstiridye, havyar, midye, tütülenmiş et, kızarmış patates, kızarmış tavuk ve şarküteriyle iyi uyum sağlar.



**YAŞASIN ROZE**  
DOĞAL KÖPÜKLÜ ŞARAP

**ŞİŞE HACMİ:** 75 cl - 150 cl  
**ÜZÜM ÇEŞİDİ:**  
%100 KALECİK KARASI  
**HASAT ZAMANI:** 25.08.2020  
**ALKOL ORANI:** %13,5  
**ŞEKER:** 10 g/L  
**pH:** 2,98

Kalecik bölgesinde yetişen Kalecik Karası üzümlerinden geleneksel şampanya yöntemiyle (Traditional Method) üretilen doğal köpüklü şarap, %13 alkol oranına sahiptir. Açık pembe rengi, kesintisiz ve zarif köpüğü vardır. Çilek, ahududu ve frenk üzümü aromaları hissedilir. Canlı ve ferahdır, damakta iz bırakır. Başlangıçlar eşliğinde veya hafif, meyveli tatlılarla aperatif olarak yudumlanabilir.

**İDEAL YEMEK EŞLEŞMESİ**  
Egzotik yiyecekler, somon füme, ördek, tütülenmiş et, pizza ve turtalara iyi uyum sağlar.

# YAŞASIN



**GRAND RESERVE**  
*ALBERELLO KALECİK KARASI*

**ŞİŞE HACMİ:** 75 cl - 150 cl  
**ÜZÜM ÇEŞİDİ:**  
%100 KALECİK KARASI  
**HASAT ZAMANI:** 14.09.2019  
**ALKOL ORANI:** %14,9  
**ŞEKER:** 2,91 g/L  
**pH:** 3,82

Kalecik Karası, adını Kalecik ilçesinden almaktadır. Bu nedenle Kalecik Karası üzümünün gen merkezidir. Alberello'nun konsantre üzümlerin yüksek kalitesini elde etmemize izin veren kendine has bir üzüm bağı sistemi vardır.

**İDEAL YEMEK EŞLEŞMESİ**  
Baharatlı sebzeler eşliğinde kuzu eti, kızarmış mantar ve tütsülenmiş etle iyi uyum sağlar.



**GRAND RESERVE**  
*BOĞAZKERE*

**ŞİŞE HACMİ:** 75 cl - 150 cl - 300 cl  
**ÜZÜM ÇEŞİDİ:**  
%100 BOĞAZKERE  
**HASAT ZAMANI:** 08.10.2018  
**ALKOL ORANI:** %14  
**ŞEKER:** 0,79 g/L  
**pH:** 3,73

Boğazkere, Kalecik Karası'ndan sonra Kalecik topraklarında en umut verici çeşitlerden biridir. Özel bir çeşittir ve büyük potansiyele sahiptir.

**İDEAL YEMEK EŞLEŞMESİ**  
T-bone biftek, baharatlı sıcak ve soslu kırmızı et, etli yemekler, ızgara et ve kebaplarla iyi uyum sağlar.

Grand Reserve

**RESERVE***KALECİK KARASI***ŞİŞE HACMİ:** 75 cl**ÜZÜM ÇEŞİDİ:**

%100 KALECİK KARASI

**HASAT ZAMANI:** 04.09.2020**ALKOL ORANI:** %14,9**ŞEKER:** 1,41 g/L**pH:** 3,76

Kalecik Karası, adını Kalecik ilçesinden almaktadır. Bu nedenle Kalecik Karası üzümünün gen merkezidir. Üzüm bağlarımız, Kızılırmak havzasının uzak batısında, Reserve Kalecik Karası dönümleri ise 640-690 metre yükseklikteki güneşe bakan vadilerde yer almaktadır. Bu özel bölgede üretilen şarap, şişelenmeden önce 18 ay boyunca Fransız meşe fıçılarında yllandırılmaktadır.

**İDEAL YEMEK EŞLEŞMESİ**

Biftek ve kuzu gibi et yemekleri, baharatlanmış şarküteri ürünleri ve peynirlerle iyi uyum sağlar.

**RESERVE***CABERNET SAUVIGNON-MERLOT-SYRAH***ŞİŞE HACMİ:** 75 cl - 150 cl - 300 cl**ÜZÜM ÇEŞİDİ:**

%55 CABERNET S. %30 MERLOT %15 SYRAH

**HASAT ZAMANI:** 10.09.2020**ALKOL ORANI:** %14**ŞEKER:** 1 g/L**pH:** 3,51

Vinkara Reserve Cabernet Sauvignon-Merlot-Syrah üç uluslararası ünlü çeşidin karışımı bir şaraptır. Cabernet Sauvignon, Merlot ve Syrah şarapları, karıştırılmadan önce 24 ay boyunca ayrı ayrı Fransız meşe fıçılarında yllandırılmaktadır. Karıştırılma oranları Cabernet Sauvignon %55, Merlot %30 ve Syrah için %15'tir.

**İDEAL YEMEK EŞLEŞMESİ**

Biftek ve kuzu gibi et yemekleri, baharatlanmış şarküteri ürünleri ve peynirlerle iyi uyum sağlar.

Reserve



**RESERVE**  
*CABERNET SAUVIGNON*

**ŞİŞE HACMİ:** 75 cl - 150 cl - 300 cl  
**ÜZÜM ÇEŞİDİ:**  
%100 CABERNET SAUVIGNON  
**HASAT ZAMANI:** 05.09.2020  
**ALKOL ORANI:** %14  
**ŞEKER:** 0,98 g/L  
**pH:** 3,71

Vinkara Reserve Cabernet Sauvignon, bu uluslararası türün Kalecik yorumlamasıdır. Üzüm bağlarımız, Kızılırmak havzasının uzak batısında, kuzeye bakan 650-690 metre yükseklikteki vadilerde yer almaktadır. Şarap, şişelenmeden önce 20 ay boyunca Fransız meşe fiçilerinde yllandırılmaktadır.

**İDEAL YEMEK EŞLEŞMESİ**

Biftek, rozbif, yllanmış çedar, İtalyan küflü peyniri, gouda gibi sert peynirlerle iyi uyum sağlar.



**RESERVE**  
*MERLOT*

**ŞİŞE HACMİ:** 75 cl - 150 cl - 300 cl  
**ÜZÜM ÇEŞİDİ:**  
%100 MERLOT  
**HASAT ZAMANI:** 27.08.2020  
**ALKOL ORANI:** %14  
**ŞEKER:** 1,14 g/L  
**pH:** 3,59

Vinkara Reserve Merlot, bu uluslararası türün Kalecik yorumlamasıdır. Üzüm bağlarımız, Kızılırmak havzasının uzak batısında, kuzeye bakan 620-640 metre yükseklikteki vadilerde yer almaktadır. Şarap, şişelenmeden önce 20 ay boyunca Fransız meşe fiçilerinde yllandırılmaktadır.

**İDEAL YEMEK EŞLEŞMESİ**

Izgara biftek, rozbif, çedar peyniri, küflü İtalyan peyniri, ızgara ya da kızarmış piliç, domates bazlı sosu olan makarna türleriyle iyi uyum sağlar.

Reserve



**RESERVE**  
NARINCE

**ŞİŞE HACMİ:** 75 cl  
**ÜZÜM ÇEŞİDİ:**  
%100 NARINCE  
**HASAT ZAMANI:** 21.09.2021  
**ALKOL ORANI:** %13  
**ŞEKER:** 1,15 g/L  
**pH:** 3,43

Kalecik bölgesi, Narince türünün yetişmesi için oldukça uygun bir alandır. Soğuk kış ve bahar, sabah ve akşam arasındaki 15-20 derecelik sıcaklık farkı, şarabın aroma yapısını şekillendirmeye ve asiditesine katkıda bulunur.

**İDEAL YEMEK EŞLEŞMESİ**

Deniz ürünleri, yağlı balıklar, haşlanmış et ve baharatlı peynirlerle iyi uyum sağlar.

Reserve



**ATELIER**  
*KALECİK KARASI*

**ŞİŞE HACMİ:** 75 cl  
**ÜZÜM ÇEŞİDİ:**  
%100 KALECİK KARASI  
**HASAT ZAMANI:** 02.09.2020  
**ALKOL ORANI:** %14,5  
**ŞEKER:** 16 g/L  
**pH:** 3,84

Şarabımız, Kalecik Karası üzümlerinden Passito yöntemi kullanılarak üretilmiş; yakut rengi ve yansımali tatlı, dömi-sek bir şaraptır. Böğürtlen, çilek, dut, karadut, incir, tütün ve tütsülenmiş et kokuları barındırır. Kadifemsi ve kuvvetlidir; uzun ve yoğun bitişli bir şaraptır.

**İDEAL YEMEK EŞLEŞMESİ**  
Tatlı yemekler ve tatlılarla iyi bir uyum sağlar.

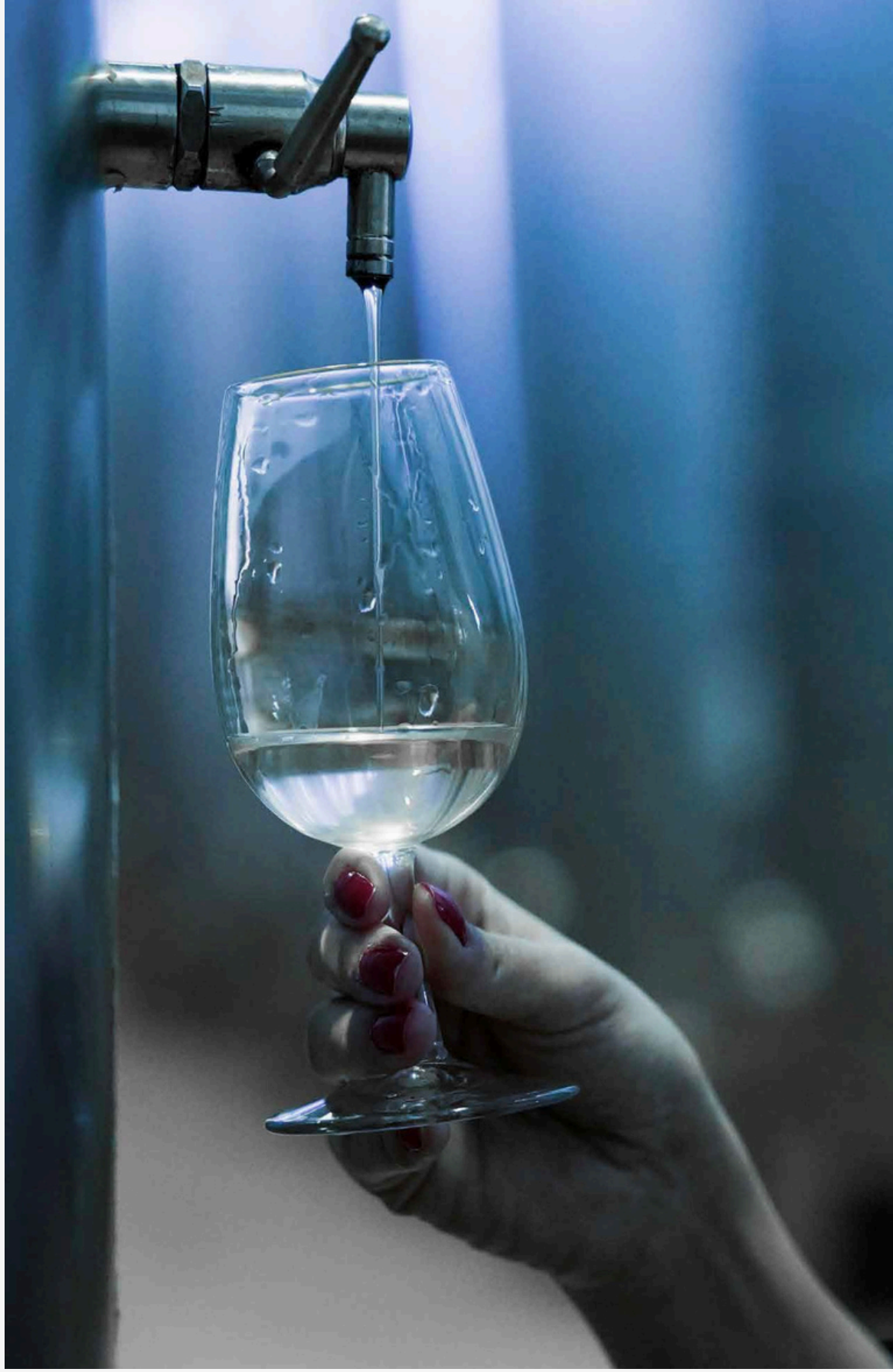


**ATELIER**  
*ÖKÜZGÖZÜ*

**ŞİŞE HACMİ:** 75 cl  
**ÜZÜM ÇEŞİDİ:**  
%100 ÖKÜZGÖZÜ  
**HASAT ZAMANI:** 20.10.2022  
**ALKOL ORANI:** %13  
**ŞEKER:** 0,72 g/L  
**pH:** 3,52

Öküzgözü üzümlerinden Ripasso yöntemi kullanılarak üretilmiş sek kırmızı şaraptır. Şarap yapımında kullanılan bütün üzümler, Vinkara'nın Kalecik bağlarından hasat edilmiştir.

**İDEAL YEMEK EŞLEŞMESİ**  
Kuzu, etli turtalar, et soslu makarnalarla iyi uyum sağlar.



**ATELIER**  
HASANDEDE

**ŞİŞE HACMİ:** 75 cl  
**ÜZÜM ÇEŞİDİ:**  
%100 HASANDEDE  
**HASAT ZAMANI:** 22.09.2023  
**ALKOL ORANI:** %12,5  
**ŞEKER:** 0,9 g/L  
**pH:** 3,38

Hasandede üzümlerinden üretilmiş olan sek beyaz şarabın, parlak saman sarısı rengi ve altın rengi yansımaları vardır. Nane, defne, ıhlamur, ayva, limon yaprakları notalarını barındırır. Taze ve ahenkli bir damak tadı bırakan greyfurt ve yeşil elma aromaları içerir. 6 ay boyunca tankta Sur Lie tekniğiyle yaşlandırılır.

**İDEAL YEMEK EŞLEŞMESİ**

Hafif mezeler, deniz ürünleri, tavuk ve sebzeli makarnalarla iyi bir uyum sağlar.

ATELIER



**ATELIER**  
*KALECİK KARASI*

**ŞİŞE HACMİ:** 75 cl  
**ÜZÜM ÇEŞİDİ:**  
%100 KALECİK KARASI  
**HASAT ZAMANI:** 01.09.2023  
**ALKOL ORANI:** %11,5  
**ŞEKER:** 2,88 g/L  
**pH:** 3,32

Kalecik bağlarımızın 10. Parselinde yetiştirdiğimiz bölgenin yerel üzümü olan Kalecik Karası üzümlerinden erken hasat edilerek "blanc de noirs" olarak üretilmiştir. Saman renkli altın röfleli şarapta çiçek kokuları ile birlikte çağla nektarin ve narenciye kokuları hissediliyor. Diri asiditesi ile ferah bir içime sahip kompleksitesiyle iyi bir yemek eşlikçisi olabilecek bir beyaz şaraptır.

**İDEAL YEMEK EŞLEŞMESİ**

Yıllanmış peynirler, krema soslu makarnalar, deniz ürünleri.



**ATELIER**  
*RIESLING*

**ŞİŞE HACMİ:** 75 cl  
**ÜZÜM ÇEŞİDİ:**  
%100 ÖKÜZGÖZÜ  
**HASAT ZAMANI:** 19.09.2023  
**ALKOL ORANI:** %13  
**ŞEKER:** 1,90 g/L  
**pH:** 3,18

Kalecik bağlarımızın 12. Parselinde yetiştirdiğimiz riesling üzümlerinden üretilmiştir. Kalecik iklim koşulları ve toprağı ile enteresan bir sinerji gösteren riesling üzümleri ile yaptığımız atölye çalışmaları sonucu hazırlanmıştır. Saman sarısı renkli, petrol notalarının yanında çağla kayısı ve limon kokuları hissedilmektedir. Damakta yoğun asiditeye sahip şarap orta gövdeye ve uzun bir bitişe sahiptir.

**İDEAL YEMEK EŞLEŞMESİ**

Yıllanmış peynirler (özellikle koyun, keçi), deniz kabukluları, kremalı veya tereyağ soslu balıklar, kaz.

ATELIER



**VINKARA**  
*KALECİK KARASI*

**ŞİŞE HACMİ:** 75 cl  
**ÜZÜM ÇEŞİDİ:**  
%100 KALECİK KARASI  
**HASAT ZAMANI:** 04.09.2021  
**ALKOL ORANI:** %13,5  
**ŞEKER:** 0,68 g/L  
**pH:** 3,67

Anadolu'ya özgü Kalecik Karası üzümlerinden üretilmiş sek kırmızı bir şaraptır. Ekşi kiraz, böğürtlen ve frenk üzümü dokunuşlarıyla dolu; pürüzsüz, hafif, meyvemsi, zarif ve uzun bitişlidir.

**İDEAL YEMEK EŞLEŞMESİ**

Hafif makarnalar, ağır ateşte pişmiş etler, kuzu eti ve yıllanmış peynirlerle iyi uyum sağlar.



**VINKARA**  
*MERLOT*

**ŞİŞE HACMİ:** 75 cl  
**ÜZÜM ÇEŞİDİ:**  
%100 MERLOT  
**HASAT ZAMANI:** 21.08.2020  
**ALKOL ORANI:** %13,5  
**ŞEKER:** 0,63 g/L  
**pH:** 3,64

Kırmızı meyve aromalarının baskın olduğu, yumuşak taneli, orta gövdeli bir yapısı olan sek kırmızı şaraptır

**İDEAL YEMEK EŞLEŞMESİ**

Hafif et yemekleri, hindi ve kızarmış ördekle iyi uyum sağlar.



**VINKARA**  
ÖKÜZGÖZÜ-BOĞAZKERE

**ŞİŞE HACMİ:** 75 cl  
**ÜZÜM ÇEŞİDİ:**  
%60 ÖKÜZGÖZÜ %40 BOĞAZKERE  
**HASAT ZAMANI:** 05.10.2020  
**ALKOL ORANI:** %13,5  
**ŞEKER:** 1,05 g/L  
**pH:** 3,48

Anadolu'ya özgü Öküzgözü ve Boğazkere üzümlerinden yapılan sek kırmızı, kiraz ve mürdümeriği tadında, uzun bitişli ve tam gövdeli, hafif tanenli bir şaraptır.

**İDEAL YEMEK EŞLEŞMESİ**

Izgara et, spagetti, pizza, sert ve yıllanmış peynirler, salatalar ve etlerle iyi uyum sağlar.



**VINKARA**  
ÖKÜZGÖZÜ

**ŞİŞE HACMİ:** 75 cl  
**ÜZÜM ÇEŞİDİ:**  
%100 ÖKÜZGÖZÜ  
**HASAT ZAMANI:** 04.10.2021  
**ALKOL ORANI:** %13  
**ŞEKER:** 1,41 g/L  
**pH:** 3,54

Anadolu'ya özgü Öküzgözü üzümlerinden üretilen sek kırmızı şaraptır. Kirazımsı aromaları olan kırmızı meyveler içerir. Tam gövdeli, uzun bir lezzeti ve yumuşak tanenleri vardır.

**İDEAL YEMEK EŞLEŞMESİ**

Izgara et, spagetti, pizza, sert ve yıllandırılmış peynir, salatalar ve etlerle iyi uyum sağlar.



**VINKARA**  
CABERNET SAUVIGNON

**ŞİŞE HACMİ:** 75 cl  
**ÜZÜM ÇEŞİDİ:**  
%100 CABERNET SAUVIGNON  
**HASAT ZAMANI:** 27.09.2021  
**ALKOL ORANI:** %14  
**ŞEKER:** 2,87 g/L  
**pH:** 3,8

Nar, karabiber ve güçlü tanen aromaları olan sek kırmızı bir şaraptır.

**İDEAL YEMEK EŞLEŞMESİ**  
Biftek, burger, siğir etli rosto yemekleri, ızgara kuzu, sert ve yıllanmış peynirlerle iyi uyum sağlar.



**VINKARA**  
SYRAH

**ŞİŞE HACMİ:** 75 cl  
**ÜZÜM ÇEŞİDİ:**  
%100 SYRAH  
**HASAT ZAMANI:** 03.09.2021  
**ALKOL ORANI:** %14  
**ŞEKER:** 0,94 g/L  
**pH:** 3,84

İstisnai bir koyu kırmızılıkta ve tam gövdeli olan sek kırmızı şarabın, baskın aromalı yabani orman meyveleri ve baharatlı aromaları ile tanenleri vardır.

**İDEAL YEMEK EŞLEŞMESİ**  
Izgara et ve sebzeler, rosto et, gouda gibi yıllanmış ve sert peynirlerle iyi uyum sağlar.



**VINKARA**  
*MİNOJ KALECİK KARASI*

**ŞİŞE HACMİ:** 75 cl - 150 cl  
**ÜZÜM ÇEŞİDİ:**  
%100 KALECİK KARASI  
**HASAT ZAMANI:** 11.09.2023  
**ALKOL ORANI:** %12  
**ŞEKER:** 0,48 g/L  
**pH:** 3,46

Anadolu'ya özgün Kalecik Karası üzümlerinden yapılmış bir roze şarap. Kırmızı orman meyveleri ve çiçeksi aroma notalarıyla dolu bu şarap, tam gövdelidir ve yüksek asiditeye sahiptir.

**İDEAL YEMEK EŞLEŞMESİ**

Hafif makarnalarla, pizza, biftek tartar, tabule, çiğ köfteler, pastırma ve tatlılarla iyi uyum sağlar.

VINKARA



**VINKARA**  
NARINCE

**ŞİŞE HACMI:** 75 cl  
**ÜZÜM ÇEŞİDİ:**  
%100 NARINCE  
**HASAT ZAMANI:** 04.10.2023  
**ALKOL ORANI:** %13  
**ŞEKER:** 0,81 g/L  
**pH:** 3,46

Anadolu'ya özgü Narince üzümleriyle üretilmiş, sek beyaz şaraptır. Canlı, tam gövdeli şarap, dengelenmiş asiditesi ve uzun bitişi içinde tropikal meyve, kayısı ve narenciye meyvelerinin aromalarını ve belli çiçeksi aromalar barındırır.

**İDEAL YEMEK EŞLEŞMESİ**

Izgara balık ve sebzeler, kabuklular ve beyaz etle iyi uyum sağlar. Taze peynirler ve kanepelerle harika gider.



**VINKARA**  
SAUVIGNON BLANC

**ŞİŞE HACMI:** 75 cl  
**ÜZÜM ÇEŞİDİ:**  
%100 SAUVIGNON BLANC  
**HASAT ZAMANI:** 13.09.2023  
**ALKOL ORANI:** %12,5  
**ŞEKER:** 1,09 g/L  
**pH:** 3,36

Baskın yeşil elma tadına eşlik eden tropik meyve aromaları, güçlü asiditeye sahip ve yumuşak içimli bir şarap meydana getirir.

**İDEAL YEMEK EŞLEŞMESİ**

Aromatik sebzelerle birlikte pişirilmiş ızgara balık, kabuklular ve beyaz etle iyi uyum sağlar.



**VINKARA**  
*BORNOVA MİSKETİ DÖMİ-SEK*

**ŞİŞE HACMI:** 75 cl  
**ÜZÜM ÇEŞİDİ:**  
%100 BORNOVA MİSKET  
**HASAT ZAMANI:** 31.08.2023  
**ALKOL ORANI:** %12  
**ŞEKER:** 9,7 g/L  
**pH:** 3,27

Gevrek asiditesi ve baskın narenciye ve gül aromalı, dömi-sek beyaz şaraptır.

**İDEAL YEMEK EŞLEŞMESİ**  
Başlangıçlar, Ceviche, pesto soslu makarna ve suşiyle iyi uyum sağlar.



VINKARA

# VINKARA

✉ info@vinkara.com

📷 vinkarawines

**Satış ve Pazarlama** İstanbul Turizm ve Otelcilik A.Ş. Osmanlı Sok.No :9 Beyoğlu Taksim 34437 İstanbul/Türkiye ☎ +90 212 252 53 00

**Üzüm Bağları & Şaraphane** B – Bak Gıda Tarım ve Ticaret A.Ş. Çengeller Yazısı Kibrit Deresi Mevkii No :1 Kalecik Ankara / Türkiye ☎ +90 312 857 18 97