

LARA BARUT COLLECTION

WINEMAKER'S

DINNER

Mehmet Atay Eşliğinde Prodom Şarapları
14-15 Eylül 2024 • Secret Grill A la Carte Restoran

— ŞARAP TADIM LİSTESİ —

MEHMET ATAY EŞLİĞİNDE PRODOM ŞARAPLARI

Ege bölgesinin Aydın ilindeki Prodom Şarapları'nın kurucusu Mehmet Atay, çok şapkalı bir işadamı. İsviçre Franklin Üniversitesi İşletme Bölümü mezunu ve madencilik, gayrimenkul yatırım ortaklığı, kozmetik, zeytinyağı ve şarap üretimi ve turizm alanlarında faaliyet gösteren Atay Holding'in Yönetim Kurulu Başkanı. Sivil toplum örgütlerinde de hayli aktif olan ve yöneticilik yapan Atay, özel ilgi alanlarına da zaman ayırmayı ihmal etmiyor. Uçak ve helikopter pilotluğu, tenis ve avcılık da hobileri arasında. Bol ödüllü Prodom şaraplarının yanı sıra ıslah edilmiş maden sahalalarında dikilen zeytinlerden elde ettiği Savrandere zeytinyağı da alanında hayli ünlü.


Prodom

keyifle...

LARA BARUT COLLECTION

WINEMAKER'S

— D I N N E R —

Prodom Misket 2022

Denizli-Güney platosunda yetişen Misket üzümünün ilk şurasından, fermantasyon sonrası 6 ay maya tortusu üzerinde bekletilerek üretilmiş sek şarap. 13 derece alkollü.

Prodom Sauvignon Blanc 2023

Denizli - Güney platosunun kireçli topraklarında yetişen üzümünün ilk şurasından kısmen fiçıda mayalanmış, 6 ay maya tortusu üzerinde dinlendirilmiş. 13 derece alkollü.

Prodom Rose 2023

Denizli - Güney platosunda yetişen Syrah, Kalecik Karası ve Merlot üzümünün ilk şurasından, 4 ay maya tortusu üzerinde bekletilerek üretilmiş. 13,5 derece alkollü.

Prodom Öküzgözü - Kalecik Karası 2021

Denizli - Güney platosunda yetişen Öküzgözü ve Kalecik Karası üzümünün kupajı. Tamamı 12 ay Fransız meşe fiçıda dinlendirilmiş, 13,5 derece alkollü.

Prodom Cabernet Sauvignon 2021

Denizli - Güney platosunda yetişen üzümünden üretilen şarabın tamamı 14 ay Fransız meşe fiçılarda olgunlaştırılmış. 14 derece alkollü.

Prodom Syrah - Petit Verdot - Cabernet Franc 2020

Üreticinin Antik Tralles'ten bugüne şaraplık üzümünün yetiştiği Aydın Savrandere'deki bağlarının Petit Verdot ve Cabernet Franc üzümleri ile Denizli - Güney'den gelen Syrah üzümlerinin kupajı. 14 ay Fransız meşe fiçılarda olgunlaştırılmış, 14 derece alkollü. Firmanın "imza" şarabı.

Prodom Late Harvest Misket 2022

Denizli-Güney platosu Misket üzümünün geç hasat edilmesi ile sınırlı sayıda üretilmiş, 6 ay maya tortusu üzerinde bekletilmiş. Litrede 95 gram şekerle sahip, 13 derece alkollü.