



PODRUM
MLADINA
SINCE 1736.



Sadržaj

- 🌀 Povijest, tradicija, nasljeđe
- 🌀 O vinariji
- 🌀 Naš tim
- 🌀 Položaj i sorte
- 🌀 Portfolio vina i pjenušaca
- 🌀 Logistički podaci



Povijest, tradicija, nasljeđe

Guste šume Plešivice oduvijek su bile mjesto inspiracija, kako mještanima, tako i grofovima i velikanima, pjesnicima i piscima koji su nadahnuto pisali o “sretnom i idilskom životu”.

Nije stoga čudno da je upravo ovdje na lokalitetu Mladina plemićka obitelj Erdödy 1736. podignula i vlastiti vinski podrum u kojemu danas odležavaju naša najbolja vina.

Članovi te grofovske obitelji isticali su se kroz povijest svojom čašću i velikim djelima, a u ovome kraju ostavili su neizbrisiv trag. U svemu što su radili težili su finim stvarima - uživali su u finim vinima, umjetnosti i lovu s pticama koji je odražavao njihov plemeniti status.





PODRUM
MLADINA
SINCE 1736.

Nadahnuti plemenitom prošlošću ovog kraja i božanskom prirodom plešivičkog vinogorja, nastavljamo bogatu tradiciju vinarstva obitelji Erdödy.

Snaga sunca, bogatstvo zemlje i prirodno strujanje zraka pružaju vrhunski terroir. Uz vrhunski terroir, vlastiti potpis i visoki standard proizvodnje nastavljamo dugogodišnju tradiciju proizvodnje vina na preko 40 hektara vinograda.



O vinariji



PODRUM
MLADINA

SINCE 1736.

Naši vinogradi smjestili su se na prekrasnim prirodnim amfiteatrima koji se penju i do 400 metara nadmorske visine.

Baš na ovome mjestu priroda je bila posebno velikodušna, darujući ovaj kraj suncem, čistim zrakom i svježim ljetima u kojima temperatura rijetko kada prelazi 27 stupnjeva.



Naš tim

Naš tim s dugogodišnjim iskustvom u proizvodnji vina i u vinogradarskim procesima zaslužan je za naš uspjeh. Od stručnjaka za vinograd do enologa koji osiguravaju da svaki gutljaj bude nezaboravan.

Svaki član tima dijeli strast i predanost prema brendu, vinogradu, vinima i autentičnosti.

Ujedinjeni smo strašćom prema vinima i dubokim poštovanjem prema našem naslijeđu, što nam osigurava da donosimo ono najbolje na tržište.



Položaji i sorte

Poštujući načela ekološke proizvodnje, sorte koje uzgajamo su: pinot gris, pinot blanc, pinot noir, sauvignon blanc, riesling, chardonnay, traminac, merlot, cabernet sauvignon.

Naši vinogradi izloženi su suncu i okruženi gustom šumom iznad koje nečujno lete jastrebovi i kroz čije krošnje neprestano cirkulira vjetar, donoseći čisti svježi zrak, što uz bogato tlo, čini ovaj terroir izvanrednim za stvaranje vrhunskih prirodnih vina i pjenušaca.



Položaji i sorte

Naša loza raste prirodno na najboljim položajima Plešivice - Gaj, Mladina, Borička, Polakov Breg.

Među našim vinogradima posebno se ističe položaj Gaj, posebno uzdignut iznad svih i zaštićen šumom sa svih strana. Izloženost suncu, plodno tlo i čisti zrak koji prolazi kroz guste krošnje i neprestano struji među trsovima, zaslužni su da ovaj vinograd rađa plodovima najviše kvalitete.

Samo od pomno biranog grožđa s naših najboljih položaja poput Gaja, stvaramo izvanredna vina privlačne svježine, pitkosti i punog, harmoničnog okusa.

Portfolio vina i pjenušaca

- Terra Falconis - linija pjenušaca

Extra Brut

Blanc de Blancs

- ERDORO - linija mirnih vina

Sauvignon Blanc

Pinot Gris

Blend One

Rosé

- ERDORO Classy - linija mirnih odležanih vina

Pinot Noir

Sauvignon Blanc

Riesling

Chardonnay





TERRA
FALCONIS

TERRA FALCONIS

Ime naših pjenušaca dolazi iz latinskog jezika u značenju zemlja jastrebova.

Ovo ime inspirirano je starim imenom za grad Jastrebarsko, *Terra Jastraburcza* i plemenitom tradicijom lova s jastrebovima i sokolovima u kojoj su uživali i pripadnici obitelji Erdödy.



Terra Falconis Extra Brut



STIL I KARAKTER

Elegantni pjenušac klasične metode, izrazite svježine i vrlo dobre strukture, koji jasno potvrđuje potencijal Plešivice kao najpogodnijeg hrvatskog vinogorja za proizvodnju vrhunskih pjenušaca.

VIZUALNO

Bistro, živahno vino s postojanom, finom perlažom; mjehurići su sitni, pravilni i iznimno uglađeni.

MIRIS

Čist i precizan, dominiraju citrusne note limuna i grejpa, uz izražene sekundarne arome pekarskog kvasca, brioša i suptilno tostiranih orašastih plodova, nastale dugotrajnim odležavanjem na kvascima.

OKUS

Na nepcu sočno, svježije i uravnoteženo, s kremoznom teksturom i profinjenim perlanjem. Visoka, ali skladna kiselina daje živost i linearnost, dok diskretna mineralnost produžuje završetak i naglašava eleganciju vina.

ZAVRŠETAK

Dug, čist i suh, s ugodnim citrusno-mineralnim odjekom

SLJUBLJIVANJE S HRANOM

Izvrstan kao aperitiv, ali i vrlo zahvalan gastronomski pjenušac. Odlično se slaže s jelima od sirove ribe (sushi, sashimi, ceviche), kamenicama i drugim školjkama, dimljenim lososom, bijelim mesom, kao i jelima s grilanim povrćem ili šparogama.

SERVIRANJE

Poslužiti rashlađeno na 8°C.

VINIFIKACIJA I SASTAV

Extra Brut pjenušac dobiven tradicionalnom metodom. Odležava 15 mjeseci na kvascima prije degoržiranja te dodatnih 6 mjeseci u boci prije puštanja na tržište.

Bazu čini Chardonnay (65%), koji osigurava svježinu i izraženu mineralnost, dok Pinot Blanc, Pinot Noir i Pinot Gris doprinose strukturi, punoći i voćnosti.

POLOŽAJI

Grožđe dolazi s položaja Mladina, Borička i Polak.



Chardonnay, pinot blanc,
pinot gris, pinot noir



Aperitivi, jela od sirove ribe, kamenice,
dimljeni losos, bijelo meso, jela s
grilanim povrćem i šparogama



8 °C

Terra Falconis Blanc de Blancs



STIL I KARAKTER

Elegantni pjenušac klasične metode dobiven isključivo od sorte Chardonnay, koji naglašava čistoću, mineralnost i profinjenu strukturu terroira Plešivice.

MIRIS

Čist i precizan, s izraženim aromama zrelog bijelog voća, citrusnih nijansi i diskretnih autolitičkih nota koje donose dubinu i eleganciju.

OKUS

Na nepcu svjež i izrazito mineralno, fine i kremozne teksture. Kiselina je skladna i precizna, dok vino zadržava mekoću i iznimnu pitkost.

ZAVRŠETAK

Uravnotežen, elegantan i dugotrajan.

SLJUBLJIVANJE S HRANOM

Najbolje dolazi do izražaja uz lagana predjela s plodovima mora, kamenice, kanapee i meke sireve. U blagdansko vrijeme izvrstan uz paštetu od gušćje jetre ili dimljeni losos.

VINIFIKACIJA

Blanc de Blancs proizveden tradicionalnom metodom, s odležavanjem 36 mjeseci na kvascima, nakon čega slijedi degoržiranje s minimalnim dosageom od 2 g/L te dodatnih 6 mjeseci dozrijevanja u boci prije puštanja na tržište.



100% chardonnay



Predjela s plodovima mora, kamenice, kanape, meki sirevi, paštete uz gušćje jetre, dimljeni losos



8 - 10°C

A scenic landscape of rolling hills with terraced vineyards and a large forested mountain in the background. The foreground shows a road and dense green trees. The middle ground features terraced vineyards on the slopes of the hills, with some small houses scattered across the landscape. The background is dominated by a large, forested mountain under a clear sky. The overall tone is warm and natural, with a focus on the agricultural and natural beauty of the region.

ERDORO



ERDORO

Ime ERDORO dolazi od spoja prezimena Erdödy i talijanske riječi za zlato (oro).

Ime se koristi za portfelj mirnih vina, a ono nosi konotacije na plemenito nasljeđe obitelji Erdödy i proizvodnju vrhunskih vina.

Uz originalnu kolekciju ERDORO vina, ERDORO Classy liniju odlikuje duže odležavanje vina te intenzivni i harmonični okusi.

ERDORO Sauvignon Blanc 2025.



STIL I KARAKTER

Svježe, precizno i izrazito sortno vino, stilistički inspirirano klasičnim Sauvignon Blancima doline Loire.

VIZUALNO

Zlatnožute boje sa zelenkastim odsjajem, bistro i živahno.

MIRIS

Aromatski slojevito i vrlo čisto. Dominiraju note zrele jabuke i dunje, svježe pokošene trave i kadulje, uz nijanse lista rajčice i zelene paprike.

OKUS

Svježe i sočno, s citrusnim notama limete, zrele breskve i ogrozda. Fina, blago slankasta mineralnost produljuje završetak. Suho, mekano, srednjeg do punijeg tijela, uravnoteženo i harmonično.

ZAVRŠETAK

Čist, svjež i mineralan.

SLJUBLJIVANJE S HRANOM

Kozji sirevi, jela sa šparogama, bijelo meso, bakalar; izvrsno i uz blago pikantna jela (tajlandska kuhinja, tacosi).

SERVIRANJE

10-12 °C

POLOŽAJ

Borička



100% sauvignon blanc



Kozji sirevi, jela sa šparogama, bijelo meso, bakalar, blago pikantna jela



10-12°C

ERDORO Pinot Gris 2025.



STIL I KARAKTER

Sortno i stilski jasno prepoznatljiv Pinot Gris, naglašene mineralnosti i profinjene teksture.

VIZUALNO

Svijetložute boje s diskretnim zelenim tonovima.

MIRIS

Izražene voćne arome zrele breskve i žutog livadnog cvijeća, obogaćene zemljanim notama mokrog kamena i škrljevca koje jasno upućuju na mineralni karakter vina.

OKUS

Srednjeg tijela, uravnoteženo i harmonično, s ugodnom slanoćom u završetku.

ZAVRŠETAK

Mekan, čist i elegantan.

SLJUBLJIVANJE S HRANOM

Morska riba u soli, tjestenina s plodovima mora, mladi sirevi; kao poseban gastronomski iskorak izvrsno uz foie gras.

SERVIRANJE

10-12 °C



100% pinot gris



Morska riba u soli, tjestenina s
plodovima mora, mladi sir, foie gras



10-12°C

ERDORO Blend One 2024.



STIL I KARAKTER

Harmonični bijeli blend u stilu Alzasa, usmjeren na ravnotežu aromatike, svježine i teksture.

VIZUALNO

Slamnatožute boje, izražene gustoće.

MIRIS

Intenzivan i otvoren, s notama cvijeća, zrelog tropskog voća i marelice.

OKUS

Elegantno i pitko, s ugodnom svježinom u sredini nepca te mekim, diskretno slanim završetkom.

ZAVRŠETAK

Zaokružen, harmoničan i dugotrajan.

SLJUBLJIVANJE S HRANOM

Od školjaka i carpaccia od bijele ribe, preko peradi, teletine i svinjetine, do fazana i pikantnih orijentalnih jela.

SERVIRANJE

10-12 °C

SASTAV

Riesling (70%), Pinot Gris (22%), Traminac (8%)



Riesling, pinot gris, traminac



Školjke, carpaccio, perad, teletina, svinjetina, fazan, pikantna orijentalna jela



10-12°C

ERDORO Rosé 2025.



STIL I KARAKTER

Elegantni gastronomski rosé izražene svježine i mekoće.

VIZUALNO

Nježne, svijetloružičaste boje.

MIRIS

Bogate i čiste arome malina, ruža i šumskih jagoda.

OKUS

Suho, svježe i vrlo mekano, s profinjenim i ugodnim završetkom.

ZAVRŠETAK

Čist, svjež i elegantan.

SLJUBLJIVANJE S HRANOM

Cjelogodišnji gastronomski rosé:

- proljeće: mlade lisnate salate s narom i sirom
- ljeto: grillani škampi, losos, nekoliko kapi limuna
- jesen: kremasti rižoto s butternut bundevom
- zima: hladni naresci i sirevi s džemovima

SERVIRANJE

8-10 °C

POLOŽAJ

Mladina

SASTAV

Merlot (80%), Cabernet Sauvignon (20%)



Merlot, cabernet sauvignon



Lisnate salate, grillani škampi, losos, kremasti butternut rižoto, hladni naresci i sirevi s džemovima



8-10°C

ERDORO Classy Pinot Noir 2023.



STIL I KARAKTER

Suho vino srednjeg tijela koje odražava eleganciju, složenost i dugovječnost. Krase ga uglađeni tanini i nizak postotak alkohola (12%), što ostavlja ugodan osjećaj u ustima. Zbog hladnije klime, vino odiše prepoznatljivom svježinom, delikatnošću i sortnom finoćom te vjerno odražava svoj terroir.

VIZUALNO

Svjetlocrvena rubin boja.

MIRIS

Karakteriziraju ga klasični voćni okusi i arome šumskih plodova, prvenstveno kupine i višnje. Prisutni su diskretni tonovi šumskog tla, vanilije i dima, koji će dozrijevanjem postajati sve izraženiji i kompleksniji.

ZAVRŠETAK

Elegantan i dugotrajan.

SLJUBLJIVANJE S HRANOM

Ovaj stil vina savršeno prati hranu. Dovoljno je lagano da se slaže s lososom ili tunom, a istovremeno dovoljno kompleksno za bogatije komade mesa poput patke ili janjetine. Odlično pristaje uz meke sireve i razna jela od gljiva.

VINIFIKACIJA

Nakon kratke maceracije u trajanju od 10 dana, vino odležava 9 mjeseci u hrastovim bačvama zapremnine 225l i 500l.

SORTA PINOT NOIR

Vino dolazi iz hladnije klime, što je ključno za izraženu svježinu. Sorta je na ovim položajima teška za uzgoj i daje nizak prinos, ali rezultira vrhunskom kvalitetom. Pinot Noir daje vina puna elegancije, složenosti i dugovječnosti.



100% pinot noir



Losos, tuna, patka, janjetina, meki
sirevi, jela od gljiva



14-16°C

ERDORO Classy Chardonnay 2024.



STIL I KARAKTER

Slojeviti i profinjeni Chardonnay koji jasno pokazuje svestranost sorte, postižući izvrsnu ravnotežu između snage, elegancije i svježine.

VIZUALNO

Svijetlozlatne boje, bistro i sjajno.

MIRIS

Kompleksan i čist, s izraženim aromama svježije jabuke, žutog grejpa i nektarine, uz diskretne nijanse listića badema koje dodaju dubinu i eleganciju.

OKUS

Na nepcu delikatno, ali strukturirano, s lijepo integriranom svježinom koja naglašava utjecaj tla i položaja vinograda. Okus prati voćni karakter mirisa, dok fino izražena slanost u završetku dodatno podcrtava mineralnost vina.

ZAVRŠETAK

Dug, podatni i elegantan, s ugodnom kremoznošću i preciznom svježinom.

SLJUBLJIVANJE S HRANOM

Izuzetno svestrano gastronomsko vino: školjke i plodovi mora, jela s kremastim umacima, piletina i svinjetina. Odličan izbor i uz vegetarijanska jela na bazi kukuruza, bundeve ili tikve, a posebno se preporučuje uz jela s gljivama.

SERVIRANJE

10–12 °C

POLOŽAJ

Mladina

ODLEŽAVANJE

9 mjeseci u bačvama od francuskog hrasta (500 L)

PROIZVODNJA

Limitirana serija – 1.500 litara



100% chardonnay



Školjke, plodovi mora, jela s kremastim umacima, piletina, svinjetina, jela s gljivama



10-12°C

ERDORO Classy Riesling 2023.



STIL I KARAKTER

Dubok i kompleksan Rizling, usmjeren na ravnotežu izražene mineralnosti, klasične kiselosti i profinjenog utjecaja drva.

VIZUALNO

Zlatnožute boje sa zelenkastim refleksima, izražene viskoznosti.

MIRIS I OKUS

Note vlažnog kamena i školjke kamenice, limunove kore, uz diskretne nijanse vanilije i slatkih začina. Mineralnost i svježina savršeno su uravnotežene blagim orašastim notama iz drva.

ZAVRŠETAK

Dug, slojevit i vrlo elegantan.

SLJUBLJIVANJE S HRANOM

Parmezan, rižoto od svježih gljiva, pečeno bijelo meso; izvrsno i kao vino za čašu na kraju dana.

ODLEŽAVANJE

6 mjeseci u bačvama od austrijskog hrasta (500 L)

PROIZVODNJA

Limitirana serija - 3.000 boca



100% rajnski rizling



Parmezan, rižoto od svježih gljiva,
pečeno bijelo meso



8-10°C

Magnum & jeroboam



MAGNUM (1,5L)

- Rosé
- Sauvignon Blanc
- Blend One
- Pinot Gris

JEROBOAM (3L)

- Sauvignon Blanc
- Classy Sauvignon Blanc
- Blend One

Dostupno na upit u limitiranim količinama.



Logistički podaci

TERRA FALCONIS

ARTIKL	NAZIV	BARKOD	PAKIRANJE	VOL.
699118	Terra Falconis Extra Brut	3859894105073	6	0,75l
699159	Terra Falconis Blanc de Blancs	3859894105080	6	0,75l

ERDORO

699164	ERDORO Pinot Gris 2025.	3859894105011	6	0,75l
699165	ERDORO Rosé 2025.	3859894105035	6	0,75l
699163	ERDORO Blend One 2024.	3859894105004	6	0,75l
699161	ERDORO Sauvignon Blanc 2025.	3859894105028	6	0,75l

ERDORO *Classy*

699157	ERDORO Classy Riesling 2023.	3859894105127	6	0,75l
699158	ERDORO Classy Pinot Noir 2023.	3859894105103	6	0,75l
699154	ERDORO Classy Chardonnay 2024.	3859894105110	6	0,75l



Kontakt

info@podrummladina.hr

FB / IG @podrummladina

Mladina PLUS d.o.o.
Bana Josipa Jelačića 85
10450 Jastrebarsko
OIB: 42886023569



Vidimo se na Plešivici!