



PODRUM
MLADINA
UTEMELJENO 1736 GODINE

Gaj



Među vrhunskim lokacijama, sa specifičnim uvjetima poput mikroklimе, bogata tla te izvrsne ekspozicije nalazi se i lokacija Gaj. Po toj lokaciji dobio je ime brend vrhunskih vina iz premium linije vina Podruma Mladina.

GAJ SAUVIGNON

Kvaliteta: vrhunsko vino - **Položaj:** Gaj - **Tip vina:** polusuho

Sauvignon Gaj vrhunsko je vino žućkasto-zelenkaste boje. Krasi ga intenzivan i bogat miris u kojem dominira miris na plemenitu plijesan i kandirano voće. U okusu je snažno, harmonično, bogato, slatkasto, vrlo snažno i plemenito. Bogato i plemenito vino za posebne prigode.

Sljubljanje s jelima: Poslužuje se uz jaka i aromatična jela.

Temperatura serviranja: 10-12 °C

GAJ TRAMINAC

Kvaliteta: vrhunsko vino - **Položaj:** Gaj - **Tip vina:** poluslatko

Slamnato je žute boje sa zelenim odsjajem. Izraziti je kompleksnog mirisa - intenzivnog, bogatog i plemenitog mirisa, s naglaskom na ružu i muškati, ali i mirisa na žuto, prezrelo voće. Gusto, kremasto i uljnato vino, izuzetno snažne strukture, harmonično.

Plemenito vino, vino u kojem treba uživati samo jer je samo sebi dostatno.

Sljubljanje s jelima: snažni kolač, razne torte.

Temperatura serviranja: 10-12 °C



ZLATNI GAJ SAUVIGNON

Kvaliteta: vrhunsko vino - **Položaj:** Gaj - **Tip vina:** poluslatko - **Sorta:** Sauvignon

Sauvignon Zlatni Gaj vrhunsko je vino žućkasto-zelenkaste boje. Snažne je i kompleksne cvjetno-voćne arome, bogatog, skladnog i slatkastog okusa, te dugog završetka. Ovo jedinstveno vino odnjegovano je u 5.200 boca. Bogato i plemenito vino za posebne prigode.

Sljubljivanje s jelima: Prija uz slatkasta jela i deserte.

Temperatura serviranja: 10°C.



PORTUGIZAC

Portugizac je mlado crno vino karakteristične rubinski crvene boje sa ljubičastim odsjajem. U mirisu se osjeti crno bobičasto voće sa naglaskom na malinu, kupinu i borovnicu. Vino je svježe, voćno i harmonično. Mlado vino za jesenski ugođaj.

Sljubljivanje s jelima: Poslužuje se uz piletinu, teletinu te zrele sireve.

Temperatura serviranja: 18-20°C

Pakiranje: 0,75 lit

GRAŠEVINA

Vino krasi slamnato žuta boja. U voćnom mirisu naglašena je zrela jabuka. Vino je okruglo, meko, i podatno. Dnevno vino.

Sljubljivanje s jelima: Poslužuje se uz laganija jela od mesa.

Temperatura serviranja: 10-12°C

Pakiranje: 1,0 lit



MLADINA QUARTET ●

Vino ima zlatno žutu boju sa zelenkastim odsjajem. U voćnom mirisu naglašena je marelica, breskva, med i orašasto voće. Okus je pun, zaokružen i harmoničan. Vino je zrelo i dobre kondicije.

Sljubljivanje s jelima: Poslužuje se uz jela od mesa - piletine, teletine te tvrde sireve.

Temperatura serviranja: 10-12°C

Pakiranje: 3,0 lit (Bag in box)

OSTALA VINA:

Cuvee bijelo i Cuvee crno 10,0 lit

Portugizac 3,0 lit (Bag in box)



POJ PJENUŠAVO VINO

Kvaliteta: kvalitetno - **Tip:** prirodno pjenušavo vino, brut - **Boja:** bijelo

Pjenušac POJ žučkaste je boje sa zelenkastim odsjajem, intezivnog mirisa koji podsjeća na brioše i orašasto voće, te je punog, snažnog okusa s laganom, ugodnom gorčinom na kraju. U čaši pjenušac fino perla što je odlika samo dobrih pjenušaca. Pjenušac POJ je dobiven klasičnom metodom proizvodnje, a na isti način se dobivaju i pjenušava vina, daleko poznata kao šampanjci.

Sljubljivanje s jelima: Poslužuje se dobro ohlađeno kao aperitiv ili uz kamenice.
Temperatura serviranja 10°C