



VINOS CON PERSONALIDAD

FILOSOFÍA Y ANTECEDENTES

Pablo Vidal  Vinos con Personalidad

Después de 18 años como Director Técnico de la D. O. Ribeiro cambio de posición pero no de profesión y pasión y me embarco en un nuevo e ilusionante proyecto que se basa en desarrollar vinos de alta calidad en las distintas zonas tradicionales de producción vitícola de Galicia, vinos con un carácter distinto, que innovan recuperando el pasado, mi experiencia y perspectiva profesional me ha llevado a la conclusión y convencimiento de que el futuro del vino Gallego esta en recuperar el pasado y en este proyecto apuesto por ello.



Con el objeto de recuperar el verdadero carácter de los vinos de esta tierra, mediante una elaboración perdida a lo largo en el siglo XIX, pero aplicando viticultura enología moderna y respetuosa con el entorno y la viña, he conseguido elaborar vinos con personalidad propia y que a la vez que expresan como ninguno el carácter del entorno agroclimático, vinos diferentes a la par que tradicionales, vinos que gracias a su carácter atlántico, proceso de cultivo y elaboración permiten una larga guarda en botella, convirtiéndose en algo más que el típico vino joven gallego generalmente conocido.

El resultado son vinos maduros pero sin perder frescor, que se han pulido a partir de una lenta maduración en bodega y en botella, vinos de largo recorrido que permiten guarda, vinos que han perdido la exuberancia de la juventud y se expresan complejos, equilibrados y delicados.



PRIMERAS CREACIONES



Primero, Maldito; después, Renacido

El ex director técnico del Ribeiro lleva a la etiqueta de sus vinos su estado de ánimo

PEPE SEOANE
OURENSE / LA VOZ

En dos etiquetas ha expresado Pablo Vidal Rodríguez (Ourense, 1971) su estado de ánimo en los últimos meses. Empezó declarándose «Maldito». Y aunque pronto se sintió «Renacido», decidió no renunciar a aquel momento. Se estrena en el complejo negocio del vino con dos marcas, Maldito y Renacido, que son, respectivamente, un Valdeorras y un Ribeiro, en los que ha puesto sus conocimientos para que acaben convertidos en tragos singulares. Ha contado para ello con instalaciones ajenas en Petín y Leiro. Lo cual no es nada nuevo, dicho sea de paso, pues marcas hay —alguna incluso reconocida con altísimas puntuaciones en guías conocidas— que son fruto de producciones que no pasan de una o dos barricas, o un pequeño depósito, que se somete a alguna elaboración diferente por algún enólogo de campanillas.

Que Pablo Vidal haya optado por esta vía cae dentro de lo normal. A fin de cuentas, se trata de alguien que conoce el terreno, con muchos años de aprendizaje del mundo real, como el que se llega a desmenuzar desde el interior de un consejo. Para lo bueno y para lo menos bueno.

Creció este ingeniero agrónomo en el órgano rector de la denominación de origen Ribeiro, donde pasó dieciocho años: primero como veedor y luego como técnico de calidad y promoción, para acabar como director técnico, gestor de calidad y secretario del comité de certificación y calidad. Hasta que el pasado mes de junio le dieron la carta de despido. Bien sabía que su forma de trabajar no gustaba a todo el mundo, pero tampoco lo esperaba. Quiso huir. Qué mejor destino que Valdeorras, pen-



Pablo Vidal, con sus vinos recién embotellados, en una viña de la comarca de Valdeorras. LOLITA VÁZQUEZ

vinos y de futuro, sino también por una razón geográfica. Pues, a alejarse de su escenario, el destino estaba cantado. A la otra punta. Allí, en tierras de Petín, mimó un vino que es «fruto del desarraigo y de momentos difíciles». Le queda la satisfacción de que el consejo hubiera admitido que la medida disciplinaria contra él era impropio, por lo que lo indemnizaron, pero el despido le dolió entonces. Dice que la ha superado, pero la cicatriz aún permanece. «Fue mucha tensión acumulada. Los conflictos, apremios y estrés acababas llevándotelos a casa. Fueron años de lucha para evitar que los intereses particulares rompieran el equilibrio que debe de reinar en una denominación de origen, años de entregar media vida profesional. Al final todo se desvanece, sin ningún tipo de explicación, sin reproches ni sique-

Plurivariantes. Su primer vino es tinto de Valdeorras. Mencía, fundamentalmente, pero con aportaciones de otras variedades. Para el blanco eligió Ribeiro sobre la base de la treixadura, pero con algo más. Busca, en los dos casos, el toque personal y trata de hacer vinos con tengan una vida tan larga como venturosa.

En aquel momento, rememora ahora con distancia, «me di cuenta de que ya había perdido demasiado tiempo y decidí que no merecía la pena seguir luchando por intereses de quienes no te valoran, que debía marcharme a otro lugar y recuperar la ilusión». Ahí se forjó el primer Maldito.

El técnico, que en su papel de predicador profesional de las excelencias del Ribeiro había invo-

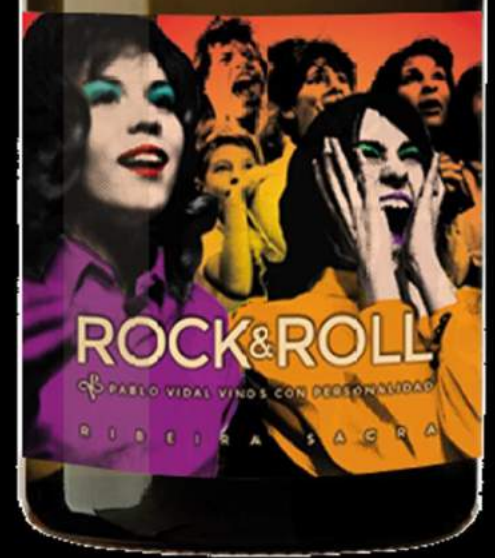
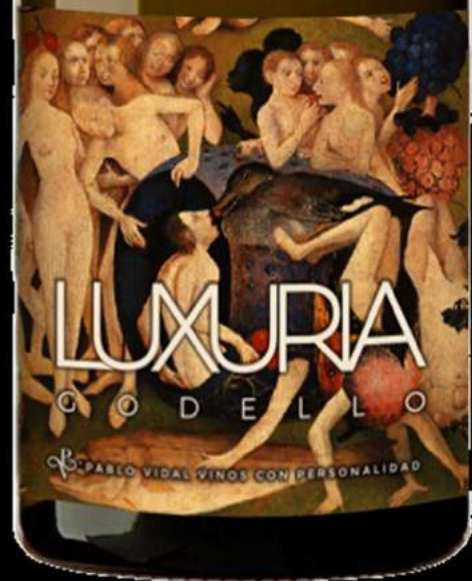
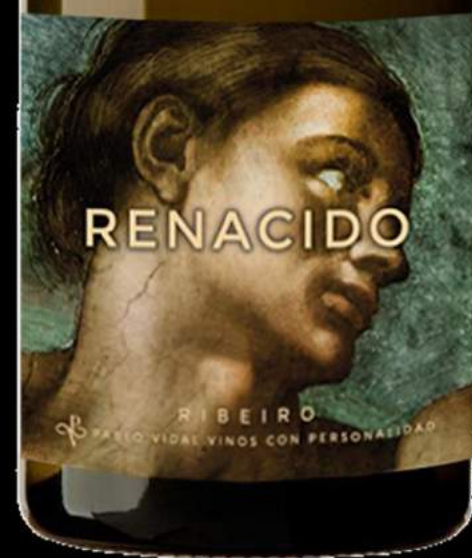
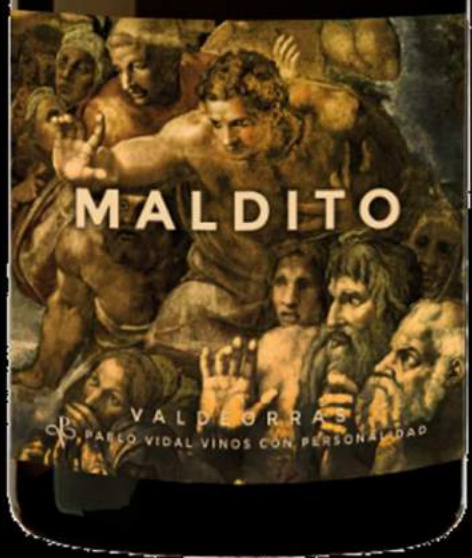
to de los vinos de guarda, se encontró de golpe con la posibilidad de tener sus propios vinos y dar forma a lo que durante muchos años había sido su sueño imposible. No podía aspirar entonces a algo así como empleado del consejo. Liberado de compromisos laborales, una vez que el consejo renunció a justificar el despido, llegó Renacido.

Sacó pecho con este segundo vino. Es el fruto de la «calma tensa y del sosiego que aporta la superación y reconciliación con tus raíces», según dice en la etiqueta de este blanco que acaba de entrar en botella y ya está en disposición de salir al encuentro de quienes viven con interés todos los movimientos que se producen en este sector. Ver si Pablo Vidal ha sido capaz de elaborar unos vinos que alcancen la calidad y el nivel que él reclamaba en su anterior papel de examina-



PROYECTO ACTUAL

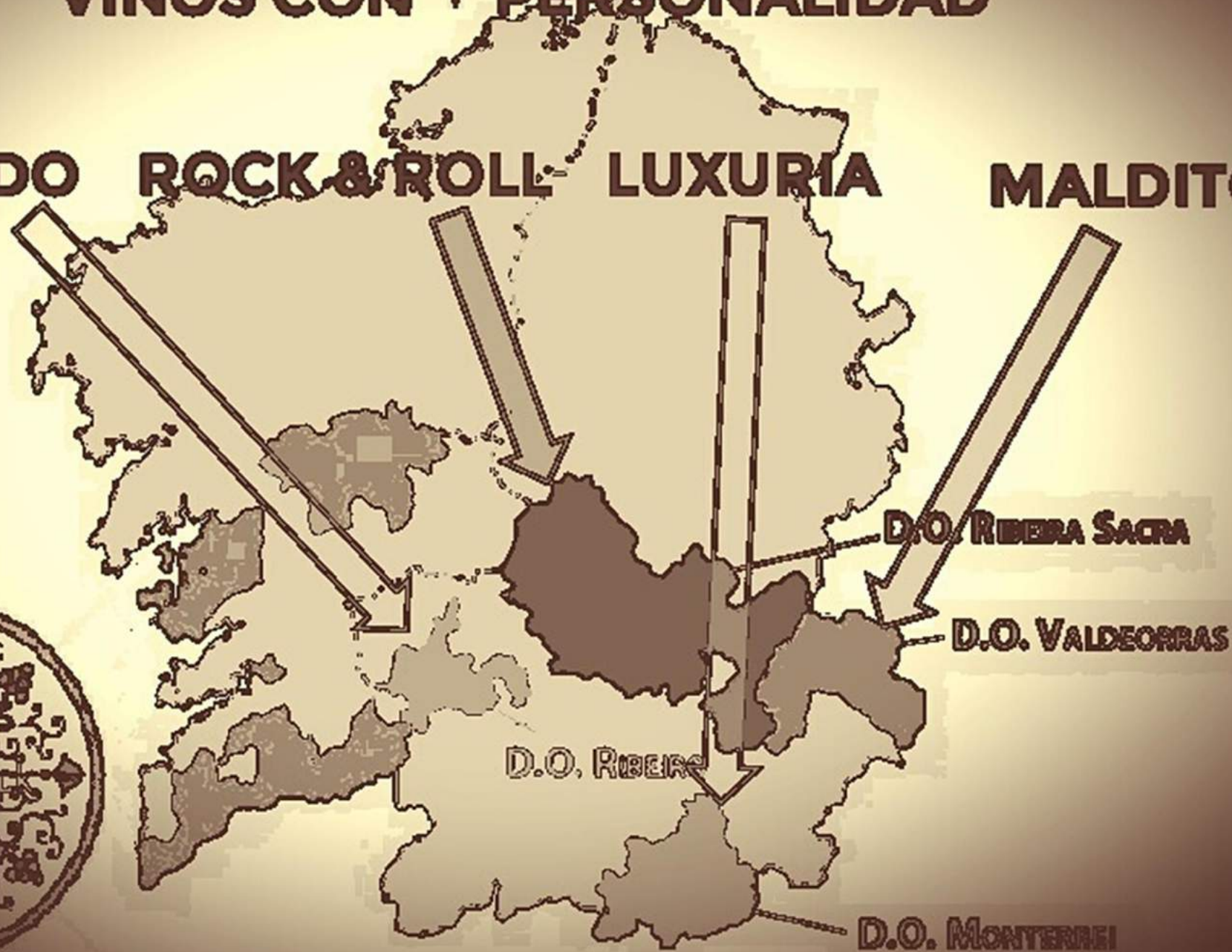
VINOS CON PERSONALIDAD





VINOS CON PERSONALIDAD

RENACIDO ROCK & ROLL LUXURIA MALDITO



RENACIDO 2016

Vino Blanco de Guarda

Un vino de Guarda, creado a partir de una meditada selección y combinación de elaboraciones y variedades autóctonas de la denominación de Origen Ribeiro.

Renacido es fruto de la calma tensa y del sosiego que aporta la superación y reconciliación con tus raíces. Te presento a un buen amigo con mucho carácter; es maduro y complejo, deja que se abra y te contará su interesante historia.

Conservación < 15° C - Servicio: 10° C

Embotellado en noviembre 2017 - Producción Limitada a 5.000 botellas.

Uvas: Treixadura 85%, Godello 10%, Albariño y Lado 5%.

Clima: Zona de transición atlántico - mediterráneo.

Exposición: Ladera de media y alta pendiente (Terrazas) con orientaciones sur y suroeste.
Altura 150-200 m

Suelos: 60 % textura arenosa de granito, 30 % textura franco arenosa de esquistos, 10% textura franca de origen sedimentario.

Elaboración y maduración: Maceración pelicular en frío y posterior fermentación a baja temperatura (sin maloláctica), mantenimiento sobre sus lías finas y lento afinado y maduración en bodega, en depósito y en barricas de roble francés de tostados ligero y medio.





CATA Y ARMONÍAS



RENACIDO: Delicado, honesto y complejo.

Se presenta con brillantes tonalidades amarillo limón y reflejos verdes y despliega aromas de fruta madura y pastelería, adornados con hierbas aromáticas y mieles; en boca resulta untuoso, salino y mineral, con intensa estructura.

Perfecto acompañante de pescados y mariscos con elaboración, conservas, ahumados y salazones, carnes blancas, jamón curado y embutidos blancos..., delicioso con unos huevos fritos.

Pablo Vidal



Vinos con Personalidad

MALDITO 2015

Vino Tinto de Guarda

Un vino de Guarda, creado a partir de una meditada selección y combinación de elaboraciones y variedades autóctonas de la denominación de Origen Valdeorras.

Maldito es fruto del desarraigo, de momentos difíciles, del coraje y la tenacidad. Te presento a un valiente apasionado lleno de honestidad; conócelo, déjalo ser él mismo y disfruta de su interesante y seductor carácter.

Conservación < 15° C - Servicio: 15° C

Embotellado en noviembre 2016 - Producción Limitada a 6.000 botellas.

Uvas: Mencía 85%, Garnacha cepas viejas 10%, Sousón, Brancellao y Caiño 5%.

Clima: Zona continental de influencia atlántica y de montaña.

Exposición: Ladera de ligera pendiente con orientaciones noroeste y este. Altura 350-400 m

Suelos: 50 % textura franco arcillosa de pizarras y esquistos y 50 % textura franco arcillosa por formación aluvial de terraza.

Elaboración y maduración: Fermentación con maceración carbónica parcial en depósito a temperatura controlada, mantenimiento sobre lías finas de las fermentaciones y lenta maduración y afinado en bodega con sutil trabajo de maderas de roble francés con tostados ligero y medio.





CATA Y ARMONÍAS



MALDITO: Sensual, intenso y elegante.

Se presenta con un vivaz rojo picota e intensos reflejos violáceos y exhibe seductores aromas de confituras, aderezados con especias dulces y elegantes notas balsámicas; en boca ofrece intensas sensaciones, resulta sabroso, fresco y redondo con amable estructura de tanino pulido.

Perfecto acompañante de carnes, pescados azules o en salazón, embutidos con pimentón, quesos fuertes..., extraordinario con un buen cocido.



Pablo Vidal

Vinos con Personalidad

LUXURIA 2016

Vino blanco de Guarda

Un vino de Guarda, creado a partir de una meditada selección y combinación de elaboraciones y variedades autóctonas de la denominación de Origen Monterrei.

LUXURIA surge de la ilusión y la pasión, de momentos emocionantes llenos de euforia e inspiración. Te presento a una elegante seductora, extrovertida y vital, ella es una peligrosa e irresistible tentación, déjate enamorar y disfruta del momento.

Conservación < 15° C - Servicio: 10° C

Embotellado en noviembre 2017 - Producción Limitada a 2.000 botellas.

Uvas: Godello 90%. Loureira 10%,

Clima: Zona continental de influencia atlántica y de montaña.

Exposición: Ladera de ligera pendiente con orientación noreste y altura media de 430 metros.

Suelos: 75% textura franco - arenosa de origen granítico y 25% textura franco - arcillosa

Elaboración y maduración: Criomaceración pelicular (Loureira) y lenta fermentación alcohólica a baja temperatura (Sin Maloláctica). Larga maduración y afinado en bodega sobre lías finas, en depósito y barricas de roble húngaro con tostado ligero.





CATA Y ARMONÍAS



LUXURIA: Seductora y elegante delicadeza.

Se presenta con brillantes tonalidades amarillo pálido y reflejos verdes, y despliega con aromas florales y cítricos, con fondo de hierbas aromáticas y frutas de hueso, aderezados con especias dulces y tostados; en boca resulta fresco y vibrante a la vez que sabroso y delicado, con recuerdos de especias y pastelería.

Perfecto acompañante de pescados y mariscos con elaboraciones delicadas, verduras, foie mi-cuit, ensaladas, carpachos de carnes y pescados, frutas y postres de comedido dulzor.

AFINÁNDOSE EN BODEGA

Pablo Vidal



Vinos con Personalidad

ROCK & ROLL

Vino tinto de Guarda 2017

Un vino de Guarda, creado a partir de una meditada selección y combinación de elaboraciones y variedades autóctonas de la denominación de Origen Ribeira Sacra.

ROCK & ROLL nace del paisaje y de la excitación de los sentidos, del latido rítmico que acompaña momentos vibrantes y llenos de magia. Te presento a un artista, a un rebelde de espíritu libre. Escúchalo, comparte su melódico éxtasis y déjate emocionar.

Conservación < 15° C - Servicio: 15° C

Producción Limitada a 500 botellas.

Uvas: Mencía 85%. Tempranillo 10%. Caiño 5 %

Clima: Zona de transición atlántico - continental con carácter de media montaña.

Exposición: Ladera de pronunciada pendiente con orientación sur oeste y altura media de 350 metros.

Suelos: Textura franco arenosa - base de roca granítica con sedimentación de limos y esquistos.

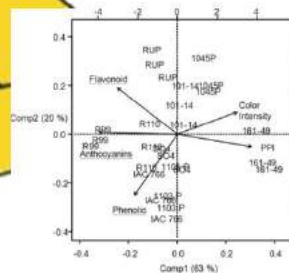
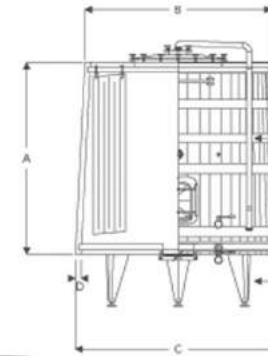
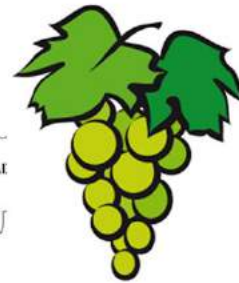
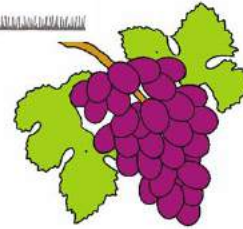
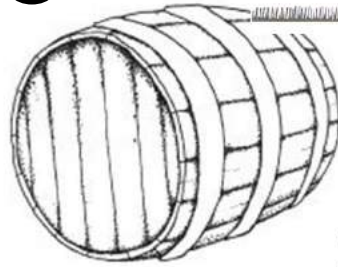
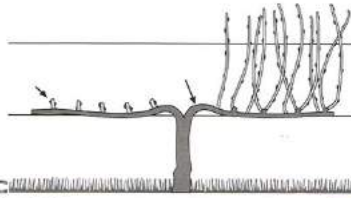
Elaboración y maduración: Fermentación con maceración carbónica parcial en depósito de acero a temperatura controlada, fermentación maloláctica en barrica de roble francés de tostado ligero y maduración sobre sus lías finas.





PROYECTOS EN FASE DE CREACIÓN

DESTERRADO



PACKAGING



RECONOCIMIENTOS



Vinos con  Personalidad
MALDITO 2015 & RENACIDO 2015
SE POSICIONAN EN EL TOP DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA

PREMIOS akataVino CIVAS
CONCURSO INTERNACIONAL de VINOS AKATAVINO SUMILLERES de ESPAÑA



Vinos con personalidad

Wines found: 2

Vintage	Wines	RP
2015	Vinos con Personalidad Renacido	92
2015	Vinos con Personalidad Maldito	90

GUÍA PEÑÍN

S A L O N E S



Estimado amigo,

Nos complace comunicarle que su bodega ha sido seleccionada para formar parte de la próxima edición del **Salón de los Mejores Vinos de España** en la categoría de **Vinos Excelentes**, al haber obtenido en uno o varios de sus vinos de 90 a 92 puntos en la *Guía Peñín 2018*.

VINOS CON PERSONALIDAD

Rúa do Miradoiro 8
32004 Ourense (Ourense)

☎: +34 609 152 251

pablovidal@vinosconpersonalidad.com

www.vinosconpersonalidad.com



Maldito 2015 T

85% mencía, 10% garnacha tintorera, 5% brancellao, sousón, caiño

89

15€

Color: cereza, borde violáceo. Aroma: balsámico, especiado, fruta roja, fruta madura. Boca: sabroso, buena acidez, fino amargor.

VINOS CON PERSONALIDAD

Rúa do Miradoiro 8
32004 Ourense (Ourense)

☎: +34 609 152 251

pablovidal@vinosconpersonalidad.com

www.vinosconpersonalidad.com



Renacido 2015 B

85% treixadura, 10% godello, 5% albariño, lado

92 ★★★★★

15€

Color: pajizo brillante. Aroma: fruta madura, hierbas de tocador, lías finas, floral. Boca: lleno, graso, largo, buena acidez.

DO RIBEIRO / D.O.P.

RECONOCIMIENTOS

GUÍA DE VINOS, DESTILADOS Y BODEGAS DE GALICIA

2

0

1

7



GRAN ORO

Maldito tinto
2015

Pablo Vidal

Luis Paadin
Luis Paadin
Director

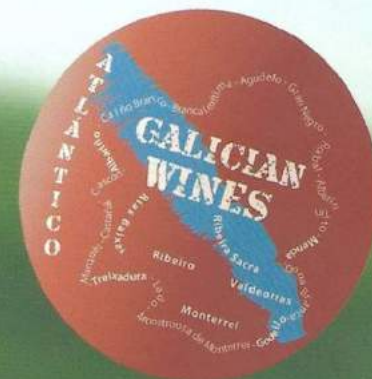


www.servino.net



Guía de Vinos,
Destilados y bodegas de
Galicia

2017



MALDITO 2015 



ELEGANCIA Y
COMPLEJIDAD
POR DOQUIER

L-01



609 152 251 ✉ pablovidal@vinosconpersonalidad.com

Maldito 2015 (Vino de Pablo Vidal)

Uvas: Mencía 85%, Garnacha Tintureira 10%, Sousón
+ Brancellao + Caño 5%

Botellas: 6.500

PVP: ★

Limpido y brillante, cubierto de capa, color rojo picota con orla morada. De buena intensidad, complejo y profundo, sin mácula, excelsa mixtura de frutas (arándano, grosella, mora, zarzamora), especiados y licorosos (regaliz, licor de guindas, rapé, mirra) y fondo floral (mata de las mariposas, violetas, rosa de alejandría). La boca es armonía pura, todo perfectamente medido, con estructura, calidez y frescura adecuadas, de largo recuerdo.

RECONOCIMIENTOS

RESTAURANTES
La cocina de Succede, La Taverna
del Mar y Los Gallitos

los CAMINOS de

BACO

N.2

REVISTA DE VINO, GASTRONOMÍA, VIAJES Y ESTILO DE VIDA

2a ÉPOCA | 5€



EL CELLAR DE CAN ROCA

Tres hermanos y un sueño
hecho realidad



Especial
Siete
bodega
de Haro

RECONOCIMIENTOS

los CAMINOS de

BACO

N.2

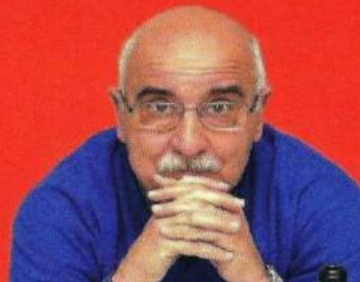
REVISTA DE VINO, GASTRONOMÍA, VIAJES Y ESTILO DE VIDA



PANEL de CATA

Desde que, hace años, inicié la sección "Mesa de Cata" en la revista Epicur, he tratado de ser, siempre, fiel a una idea. Y esa idea es hablar de vinos que realmente merezcan la pena. No me han gustado nunca las puntuaciones en el mundo de los vinos (creo sinceramente que, como se dice, "las comparaciones son odiosas") y, por lo tanto, no he querido practicar ese sistema que, por otro lado, tiene muchos defensores y, por lo tanto, se debe respetar. Al menos, merece tanto respeto como mi criterio de no basarme en puntuación alguna. En esta sección, "Panel de Cata", hablo de vinos que me han gustado y que, como valor subjetivo (porque eso es, en definitiva cualquier valoración) tienen el de su calidad, al menos para quien firma. ¡¡Salud, amigos!!

Jose María Campos



17 RENACIDO 2015

Vinos con Personalidad
(D.O. Ribeiro) | Leiro (Ourense)
tel. 609 152 251
www.vinosconpersonalidad.com

Varietades: treixadura 85%, godello 10%, albariño y lado 5%

Crianza: leve paso por bodega.
Pablo Vidal, muchos años director técnico de la D.O. Ribeiro, se lanza a la aventura de elaborar sus propios vinos. Este "coupage" con las variedades blancas gallegas más nobles es todo un acierto.

Cata: Color amarillo pajizo. En nariz es fresco y elegante, notas de fruta blanca, apunte cítrico, fondo herbáceo. En boca es amplio, fresco, sedoso y muy sabroso. Final muy largo. | **Precio:** 13 €

Web. www.vinosconpersonalidad.com
 Tlf. 609152251 | Mail.
pablovidal@vinosconpersonalidad.com

Domicilio: N525 km 230.7, 32911 | San Ciprián de Vías | Pol. Barreiros | Ourense
 Facebook: [es-es.facebook.com/PabloVidalVinos/](https://www.facebook.com/PabloVidalVinos/)
 Twitter: [twitter.com](https://twitter.com/pablovidal)
 Tienda Recomendada: Consultar Bodega

Malnacido | Renacido

VINOS CON PERSONALIDAD PROPIA. La ilusión y objetivo de Pablo Vidal es crear vinos llenos de personalidad y conseguir emocionar a quienes los disfrutan. Creación de vinos exclusivos, vinos que expresen con naturalidad el carácter que le aporta su origen, su entorno agroclimático y cultural. Vinos de Guarda, que maduran y se hacen más honestos y complejos, vinos con personalidad propia. Son vinos con personalidad propia que ofrecen nuevas sensaciones, pero que a su vez son honestos con la realidad de entorno agroclimático y cultural de donde han nacido. Su carácter de vinos de guarda, vinos que bien conservados se harán mayores en la botella, ganando personalidad y finura, haciéndose más complejos e interesantes. Este es un gran valor añadido, que una botella nos sorprenda con elegantes sensaciones



ganadas en la maduración a lo largo varios años, es sin duda uno de los encantos que debe de tener un vino de calidad. El respeto al gusto del consumidor, en ocasiones los profesionales nos obcecamos en elaborar vinos destinados al gusto del profesional, sin tener en cuenta que los consumidores tienen gustos cercanos pero no iguales, estos dos vinos juegan entre ambos gustos siendo bien valorados por los dos grupos. Su adaptación a las armonías, al ser vinos con carácter pero a su vez elegantes permiten acompañar multitud de platos aportando sazón, complejidad, frescor, limpiando boca,... pero sin interferir más de lo necesario en la expresión del plato. Su carácter

exclusivo, con una producción de 5000 botellas de Renacido y 6000 de Maldito y una selección de los lugares de venta que ofrecen garantía de buen trato en conservación y servicio es una máxima para Pablo. Su presencia, la originalidad y elegancia de la presentación de la botella ensalza cualquier mesa o expositor, la primera impresión es el aspecto de la botella y es determinante. El aura que los rodea, la historia, sentimiento y poesía que los rodea y enriquece, este factor les aporta aún más personalidad, un vino siempre debería de contar una historia e intentar emocionar excitando todos los sentidos y sentimientos del consumidor.

maduración en bodega, con sutil trabajo de maderas de roble y lías finas por partida.



93 MALDITO



puntos D.O. Ribeiro

Añada 2015 | Tinto | 13,5% vol. | Precio 15,5 €
 Tienda www.vinosconpersonalidad.com/

Mencia 85% | Garnacha cepas viejas 10% | Sousón | Brancellao | Caiño

Fermentación, maceración y maloláctica en depósito de acero a temperatura controlada, lenta



Análisis y Cata

Un vino que nace sobre suelos en un 50% textura franco arcillosa de pizarras y esquistos y 50% textura franco arcillosa por formación aluvial de terraza. Bajo un clima continental de influencia atlántica con carácter de media montaña. Empieza el espectáculo, un tinto que define a la perfección la Mencia nacida en Valdeorras, complejo, profundo con muy buen aporte de fruta negra madura, notas salinas y ácidas debido a su mineralidad, hierro y sensaciones de especias dulces y exóticas invaden nuestra copa. Rico, amplio y de buena acidez en boca, donde la frescura gracias a un rico carácter balsámico se hace notar, un vino muy bien elaborado.

92,5 RENACIDO



puntos D.O. Ribeiro

Añada 2015 | Tinto | 13 % vol. | Precio 15 €
 Tienda www.vinosconpersonalidad.com/

85 % Treixadura | 10% Godello | Lado | Albariño

Lenta fermentación a baja temperatura (sin maloláctica) mezcla de cosechas 85% 205 y 15% 2014, pausada maduración y afinado en bodega y sutil trabajo en maderas de roble y lías finas por partida. Suelos con 60% textura arenosa de granito, un 30% textura franco arenosa de esquistos y 10% textura franca de origen sedimentario.



Análisis y Cata

Pablo Vidal inquieto y trepidante en sus vinos, define dos propuestas a través del estado de ánimo, Renacido, un vino lleno de "color", de vida, de energía, de ganas de seguir creciendo en botella y ofrecernos diferentes matices hoy a los que ayer nos ofrecía en copa e igualmente diferentes a los que mañana nos ofrecerá. Un vino enérgico lleno de fuerza a través de unos aromas con recuerdo a fruta, a mucha fruta y toques cítricos con recuerdos a panadería. Un vino graso en boca, largo, que se desliza como un susurro a media noche, largo y sobre todo DISFRUTABLE. Excelente su packaging y apuesta global.





Renacido 2015

02 Vieira con infusión verde.

Pedro Subijana

"Verde, que te quiero verde"

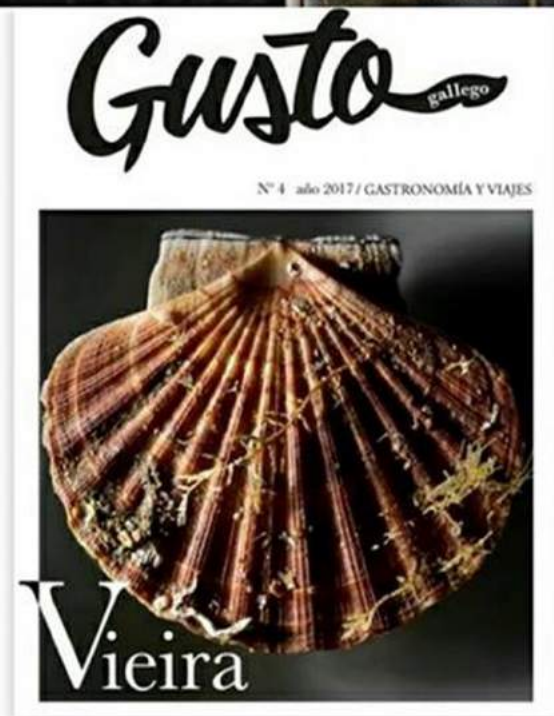
Persistente con la vieira y elegante con la infusión todo armonizado hasta sus colores creando una experiencia muy interesante.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10-12°

OXIGENACIÓN: no

DECANTACIÓN: 5'

RECONOCIMIENTOS



Los vinos de

Manuel

Ca
sal





MALDITO 2015

Bodega: **Vinos con Personalidad**

Año: 2015

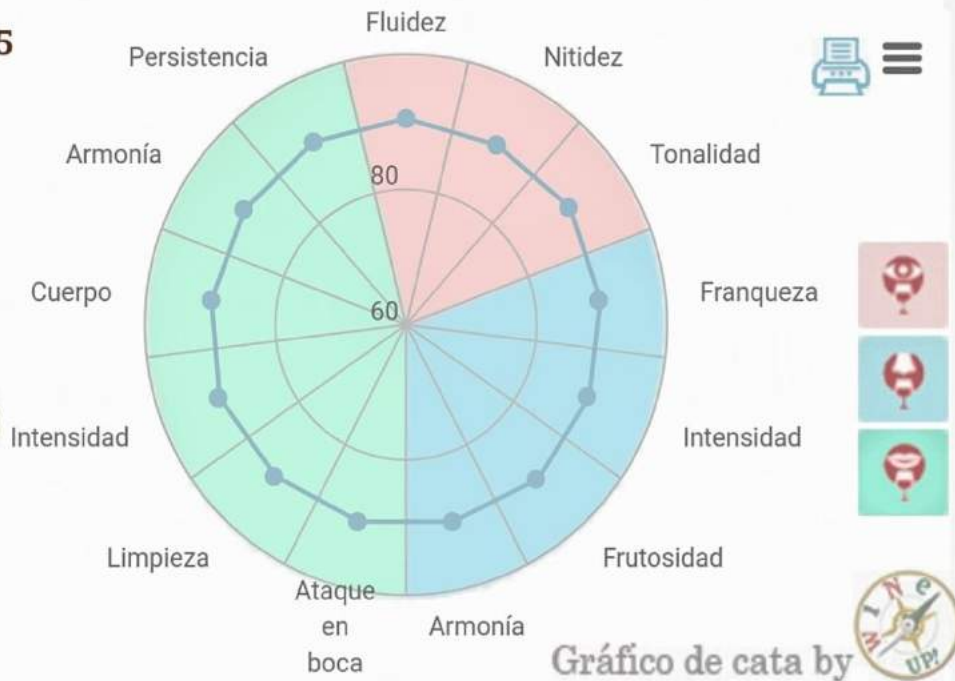


Gráfico de cata by Wine Up

RENACIDO 2015

Bodega: **Vinos con Personalidad**

Año: 2015

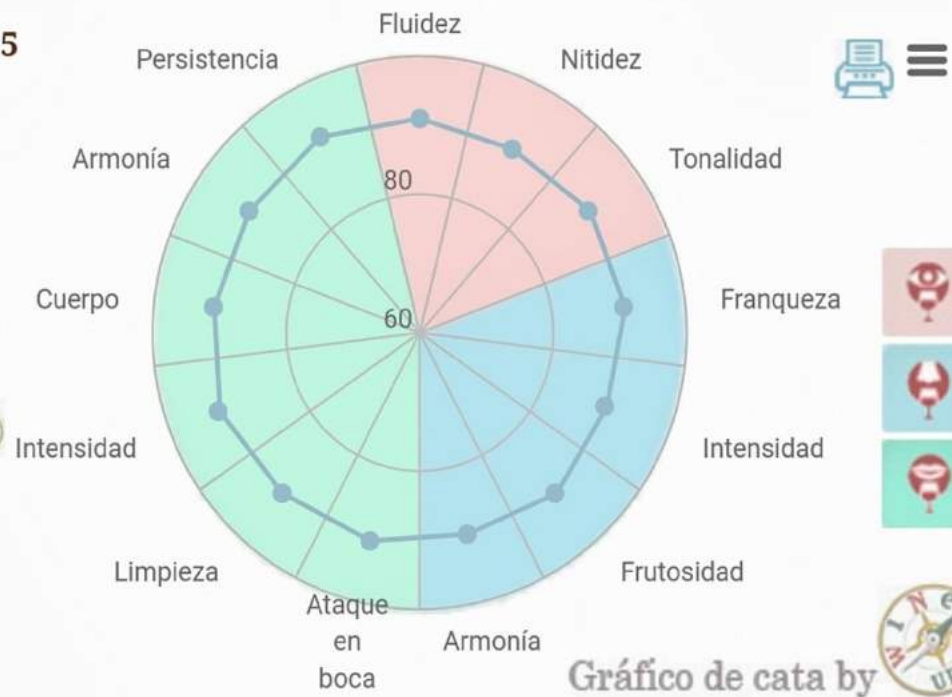


Gráfico de cata by Wine Up

Puntuación de cata



Puntuación de cata



COMENTARIOS DE CATA

► Joaquín Parra, Wine Up Escribió:

Picota ribete violáceo con capa alta. En nariz mezcla de flores secas, toques terrosos y ahumados, algo de cacao, complejo, para darle tiempo. En boca carnoso, con volumen, tanino pulido, con estructura, envolvente, fresco

COMENTARIOS DE CATA

► Joaquín Parra, Wine Up Escribió:

Amarillo limón intenso, reflejos oro, complejo en nariz, lía fina, flores secas y fondo mineral. Algo de fruta de hueso madura y sutil recuerdo licoroso. En boca es intenso, muy expresivo gracias a su marcada acidez, goloso, untuoso, en retrogusto caramelo de limón y sutil toque anisado

Hosanna en Esencia, Gatrosophia el Arte Extendido

<http://curiosidades-by-queridilla.blogspot.com.es/>



Vaya !! ole !! Llegamos a Maldito Valdeorras variedad Mencía y otras.. que ilusión catar por Fin... el vino de Pablo Vidal.. fantástico enólogo de la zona... y porque Maldito ?! pues por una historia de la que es dueño Pablo... pero que gracias a ella.. ahora podemos disfrutar de un Tinto Valdeorras que evoca Garra, empeño, ganas, esfuerzo, perfección y tenacidad.. y no es bla bla mío.. no no... es así !!

Es un néctar 2015 Gran Oro en esta Guía..85% Mencía, Garnacha Tintorera en un 10% y luego algo de Caíño, Brancellao y Sousón... cerré los ojos... y sentí identidad.... pasión.. complejidad ,mucha fruta ..en boca es ... armonioso y cariñoso... un néctar que conecta ... con nuestros sentidos... que enamora sin duda !!

RECONOCIMIENTOS



RECONOCIMIENTOS

& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

MIVINION

La deconstrucción de una tierra. El trazo del latir, el sabor y el vivir de Galicia. Un rompecabezas de mar y montaña que, al unirlo, toma forma de espíritu divino. Galicia, vista por nuestro colaborador, el artista Jacobo Gavira, es una mirada inquietante donde cada parte se puede comer, oler, beber, sentir...



227

JULIO-AGOSTO

2017

CATA



Galicia se viste de blanco

Antes de que la moda del blanco conquistara el mercado del vino, en Galicia ya se estaban dando los últimos retoques para que sus blancos pasearan por las copas de medio mundo mostrando la belleza de sus uvas, de sus viñas, del sentir gallego



Antonio Candelas



Nuria España



Olgu Fernández



Jonatan Girón



Ana Lorente



Bartolomé Sánchez



Jorge Santos

EL RENACIDO 2015



Vinos con Personalidad
D.O.P. Ribeiro
vinosconpersonalidad.com
Treixadura, Godello,
Albariño, Lado
10°C | Setas | 15-20 €

Demuestra profundidad aromática porque las notas son maduras y con un punto goloso. Tiene detalles de níspero, miel, flores y ortiga. En boca discurre firme, con buena potencia y con peso durante su trayectoria, la cual queda marcada por un perfil de mayor presencia frutal.

de compras

HUM!
8 DE ENERO DEL 2017
La Voz de Galicia

17

PARA QUEDAR BIEN

17€

RENACIDO
2015

RIBEIRO

Primer vino en O Ribeiro de Pablo Vidal, hasta hace poco director técnico del consejo regulador

Pablo Vidal, exdirector técnico del consejo regulador de O Ribeiro, trabaja ahora en sus proyectos. No le falta dominio del terreno. Se nota en su primer vino en esa denominación, que luce la elocuente etiqueta de Renacido. Debuta con un blanco que va más allá de la pulcritud enológica, que busca un plus de carácter no siempre fácil de encontrar. La treixadura no es aquí una variedad ligera, de aperitivo. Tiene pegada, pero también elegancia, matices que desarrollar con algo de tiempo.



RECONOCIMIENTOS

GUÍA DE VINOS GOURMETS 2018

LOS MEJORES DE ESPAÑA



Maldito, 15

85% mencía, 10% garnacha tintorera, 5% otras. 6 meses en barrica. 14% vol. 15,00 €
Producción: 6.000 botellas.

Picota granate bien cubierto. De notable intensidad en nariz, aromas de zarzamoras, arándanos, balsámicos, grano de café, betún, tabaco y un toque floral. Sápido, sabroso, de paso frutal, sensaciones de fruta roja y negra, flores azules, sotobosque, vainilla, cacao y toffee. Largo final balsámico y mineral. 🍷 (10-07-2017)

91 Renacido, 15

85% treixadura, 10% godello, 3% albariño, 2% lado. 4 meses en barrica. 13% vol. 15,00 €
Producción: 5.000 botellas.

Brillante amarillo oro. Aromático e intenso, recuerdos de nectarina madura, piña, níspero, minerales, mantequilla tostada, agua de manantial, toques escabechados y eucalipto. De paso untuoso y fresco, sensaciones de fruta de hueso madura, lima, mentoles, crema de limón, hierbas aromáticas y anisados. Persistente final amargoso agradable (pomelo) 🍷 (11-07-2017)

94

Los Ouros de Pablo



Pablo Vidal siempre deseó comercializar su propio vino, pero no fue hasta que se confabularon las circunstancias que arrancó su proyecto de elaborar vinos con el lustre de la provincia de Ourense, un eje desde donde se proyectan varias denominaciones de vino en Galicia y en cada una de las cuales Vidal se ha impuesto el reto de elaborar una etiqueta.

A esa nueva etapa le ayudó una experiencia de casi dos décadas como Director Técnico del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribeiro, que le permitió conocer muchos vinos y, a través de ellos, descifrar lo que era necesario para la obra de arte que él valora en cada botella.

Tras ser crítico y controlador de la calidad, tenía claro como haría un vino él. “Los vinos no deben de parecerse al enólogo volante que les elabora, sino que deben de parecerse a la bodega y al territorio donde se hacen”, indicó.

Por eso, para los suyos vislumbró un perfil más bien discreto, elegante, sin exuberancia ni excesiva intensidad. Así nacieron **Maldito** y **Renacido**, dos etiquetas con anverso y reverso que se inspiraron de un período acre para el enólogo, quien luego logró una reconciliación consigo mismo para renacer en una nueva etapa.



De Ribeiro se fue a Valdeorras. Con distancia por medio, con mencia, alicante bouschet para aportar estructura y complejidad y algunas otras cepas autóctonas nació **Maldito** 2015, un tinto valdeorrés en que distintas partidas de vino se vinificaron y criaron según su necesidad, unas en madera, otras en depósito de acero inoxidable, para dar un vino fresco, jugoso y salino, con aromas aceitinados y en boca mucha sustancia y muy pulido.

Después llegó **Renacido**, también de 2015, un regreso a su territorio de origen con un ensamblaje de 85% treixadura, 10% godello y un resto de albariño y lado. Un blanco del Ribeiro con aromas florales, anisados, cítricos, recuerdos a fruta de la pasión y una boca fresca y persistente, en un vino muy equilibrado y pensado para el porvenir. Surge de treixaduras con mayor extracto que, para pulirse mejor, se fermentan en madera y se crían por nueve meses sobre sus lías, lo que confiere al vino volumen, pero no una avalancha de tostados, a pesar de su crianza parcial en barrica,

Pronto verá también la luz **Luxuria**, el tercero de esta colección con vocación de perdurar, que tendrá también en Valdeorras su punto de origen. Monterrei y Ribeira Sacra son las otras denominaciones de origen de la provincia de Ourense en las que espera elaborar algún vino, siempre con un perfil de guarda, vinos que con tres o cuatro años aún puedan mantener su esplendor.

RECONOCIMIENTOS

DENOMINACIONES

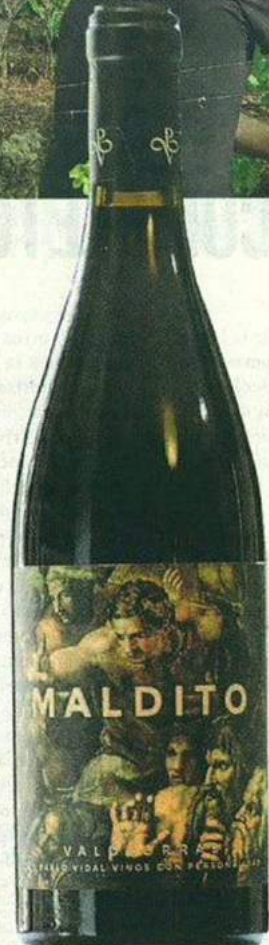
Vinos con un año de crianza y décadas de sabiduría

FRANCISCO J. GIL

Tras casi dos décadas de director técnico de la denominación de origen Ribeiro, Pablo Vidal dio el salto y se puso manos a la obra elaborando sus propios vinos. Bajo la firma "Vinos con personalidad" inició hace dos años una colección de vinos singulares, elaborados en fincas de diferentes localizaciones y denominaciones de origen. Todos tienen en común que son vinos de guarda, cuyas uvas han sido cultivadas y después vinificadas para que una vez en la botella puedan evolucionar y mejorar y tener una vida más prolongada.

No es casualidad el nombre: Vinos con personalidad. No se trata de un eslogan publicitario sino de una definición común a todos ellos. "Cuando hablo de los vinos los defino con rasgos y cualidades semejantes a las personas", explica Pablo Vidal, "Madurez, carácter, complejidad..."

Maldito, Renacido, Luxuria, Desterrado... cada uno de los vinos tiene un origen, una tierra, un perfil climático diferente. El primer es un Valdeorras de A Rúa, un polivarietal tinto en el que predomina con un 85 por ciento la variedad Mencía. Es una uva que se expresa de manera extraordinaria en Valdeorras, en los suelos arcillosos y pizarrosos, de clima casi mediterráneo que propicia el valle del Sil. Redondeada con un



la ficha

NOMBRE
Maldito

BODEGA
Vinos con personalidad

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Valdeorras

LOCALIZACIÓN
A Rúa

VARIEDAD
Polivarietal

AÑADA
2015

AL VENTA EN
Vintotecas y web

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
14°

15€

10 por ciento de Garnacha tintoreira de cepas viejas y afinado con un 5 por ciento de Brancellao, Sousón y Caño longo. Fermentado y madurado con sus lías finas en depósito de acero, una parte se vinifica en barrica de roble francés de 300 litros para luego ensamblar siguiendo el sabio criterio de una nariz y un paladar extraordinariamente afinados, a fuerza de haber catado miles de vinos cada año durante décadas. El vino madura en la bodega y no sale de ella hasta pasado un año. La cosecha que está en el mercado es la de 2015. Un vino que define la gran riqueza que todavía está por explorar en materia de tintos.

En el Ribeiro, elabora Renacido, en Monterrei, Luxuria y en Ribeira Sacra, Desterrado. De momento son los cuatro vinos que conforman más que una colección, una familia, pues han sido mimados como hijos desde el mismo momento en que fueron alumbrados como ideas.



Viñador

NOMBRE
Pablo Vidal

BODEGA
Vinos con personalidad

Hará falta acuñar un nuevo término para definir la labor de este enólogo que ha decidido escoger algunas pequeñas piezas salteadas de ese puzzle que es el viñedo gallego, para elaborar pequeñas partidas de un Ribeiro, un Valdeorras, un Ribeira Sacra y un Monterrei. Cada uno en una bodega en la que alquila un depósito o un rincón en el que pueda transformar un año de esfuerzo como viñador, y de miles de kilómetros en la carretera, en vinos geniales. Vinos de guarda con un año de crianza y décadas de sabiduría.

ACKNOWLEDGMENTS





Secciones

Inicio | Comer | Vinos | Renacido

Renacido

2015 · Vino de Guarda.

91

Puntos

A la vista

Amarillo dorado intenso y brillante.

En nariz

Tonos francos, buenos tostados, fruta blanca algo madura, hierbas de monte.

En boca

Boca con cuerpo, buena acidez, largo en su paso y persistencia final.

Consumo preferente:

2019



Secciones

Inicio | Comer | Vinos | Maldito

Maldito

2015 · Vino de Guarda.

90

Puntos

A la vista

Rojo burdeos intenso y cubierto.

En nariz

Tonos frescos, limpios, fruta roja fresca.

En boca

Entrada en boca potente con cuerpo, taninos rugosos, buen final.

Consumo preferente:

2019

RECONOCIMIENTOS



ESPAÑA DIRECTO TVE



Segundo gran Oro Consecutivo de MALDITO, consolidándose así como uno de los mejores tintos de Galicia.



GUÍA DE VINOS, DESTILADOS Y BODEGAS DE
GALICIA



GRAN ORO

**Maldito tinto
2016**

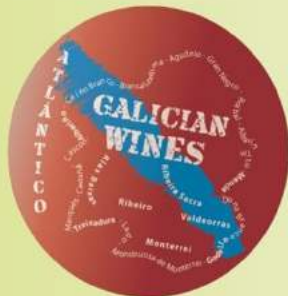
2

0

1

8

RECONOCIMIENTOS



Pablo Vidal


Luis Paadin
Director

Bacchus 2018

CONCURSO INTERNACIONAL



RECONOCIMIENTOS



Unión Española de Catadores



PABLO VIDAL VINOS CON PERSONALIDAD

SELECCIÓN DE VINOS DE GUARDA

CONTACTO



609152251



pablovidal@vinosconpersonalidad.com



vinosconpersonalidad.com



[Facebook.com/PabloVidalVinos](https://www.facebook.com/PabloVidalVinos)



[Twitter.com/@PabloVidalVinos](https://twitter.com/@PabloVidalVinos)