



PARDINA

Pardina huele a las flores, a tierra, a pueblo... Un vino que habla de sus orígenes y tradiciones, de sus gentes y su cultura, de su arte y su legado.

Este vino joven, fresco y fácil de beber es sin duda un buen introductor para descubrir la originalidad de la variedad Pardina, autóctona extremeña, de Tierra de Barros, de Villafranca.

Añada: 2021

Variedad: 100% Pardina

Procedencia: Un coupage de Viñedos viejos y en secano, procedente de los caleños y barros que conforman el mosaico de suelos del término.

Vinificación: Fermentado en depósitos de acero inoxidable entre 16 e 18°C durante 15 días. Embotellado en diciembre de 2021.



En una palabra...

FÁCIL

Tómalo con...

**Tapas frías, conservas
y frituras**



Premio Oro VinEspaña 2022



MACABEO

Verde. Si tuviésemos que definir con una palabra a este vino, esta es “verde”. Pero no un verde de inmadurez, sino un verde de frescor: el verde de la lima, de la manzana Smith, de la hoja de menta o del trébol.

Macabeo by Valdequemao es un vino joven, fresco y aromático, bien equilibrado, que hace de cada trago una experiencia excitante para nuestras papilas.

Añada: 2021

Variedad: 100% Macabeo

Procedencia: Suelos fríos de naturaleza arcillosa, en su mayoría del norte y noreste de término de Villafranca de los Barros.

Vinificación: Fermentado en depósitos de acero inoxidable entre 16 e 18°C durante 20 días. Embotellado en diciembre de 2021.



En una palabra...

FRESCO

Tómalo con...

**Sushi, aperitivos
y pescados**



TEMPRANILLO

Suave, fluido y sedoso. Así es nuestro Tempranillo más jovial. Un vino en el que buscamos la máxima expresión varietal, desnudándolo de interferencias: “Sólo Tempranillo”.

Tempranillo by Valdequemao es una caricia sensorial. Un vino ligero como una pluma, a la vez que sedoso en su trago, con un recorrido marcado por un delicioso recuerdo de frutos rojos.

Añada: 2021

Variedad: 100% Tempranillo

Procedencia: Viñas viejas, en secano y de vendimia manual.

Vinificación: Maceración corta en depósitos de acero inoxidable, seguido de una crianza sobre sus lías finas, durante 90 días. Embotellado en febrero de 2022.



En una palabra...

VERSÁTIL

Tómalo con...

**Steak Tartar de carne,
parrillas ligeras o arroces**



Premio Oro VinEspaña 2022



CLÁSICO

“Clásico” de Valdequemaó 2020 es el gran vino de Valdequemaó Vides y Vinos. Un vino parcelario, de corte clásico, con el que recuperan la añeja distinción de los vinos de antaño. En este destacan las notas especiadas de madera vieja, característica de los vinos de lento reposo y maduración, con el que se recupera un término en desuso por las prisas y celeridad de los tiempos actuales, el bouquet: la máxima expresión aromática de un vino.

“Clásico” 2020 es nuestro vino más confidencial. Tan solo 4.795 botellas de este monovarietal de Tempranillo viejo, procedente de un ensamblaje de suelos, con el que rendimos homenaje a nuestro origen y procedencia. Un tinto singular y con un excepcional potencial de guarda.

Vinificación:

100% Tempranillo de viña vieja y en vaso, procedente de un coupage de suelos de barros, calizas y canturrales de los parajes de Los Friadales, Matilla, Villagordo, Valdequemaó, Garbanceras, Los Molinos y Las Minas.

Estas viñas viejas en vaso, de bajo rendimiento, obliga a que la vendimia sea totalmente manual. La cual, una vez en bodega, es encubada en un único depósito donde realiza la fermentación/maceración. Tras ello, el vino pasa a barricas usadas de roble, en las que reposa y se afina durante 18 meses con 2 trasiegos por año, antes de su embotellado.

Embotellado en abril de 2022



En una palabra...

COMPLEJIDAD

Tómalo con...

Carnes maduradas, especiadas o de caza



ROBLE

Verdad, nitidez y franqueza. Todo va por delante. Un vino con intensidad frutal, arropada por notas de toffes, cremas y sutiles torrefactos. En boca, posee un paso memorable y potente, en el que las papilas palpitan por un segundo trago.

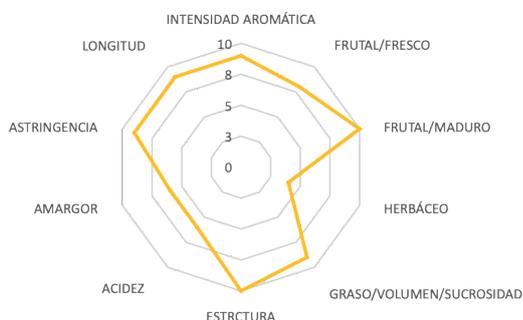
Valdequemao Roble es el pequeño de sus grandes vinos “Clásicos” de la propiedad. Un vino que mantiene ese respeto por el viñedo y por la uva en su vinificación, en un trabajo de precisión excelsa, dónde el empleo de las maderas desarrollan un papel clave, siendo seleccionadas específicamente para aportar elegancia y sin enmascarar los aromas y sabores provenientes de la uva.

Añada: 2021

Variedad: 100% Tempranillo

Procedencia: Viñas viejas, en seco y de vendimia manual.

Vinificación: Ensamblaje de parcelas con vinificaciones adaptadas, cuyos vinos son trasegados directamente a barricas nuevas y de un año, de roble francés y americano, en las que permanece un mínimo de cuatro meses.



En una palabra...

ELEGANCIA

Tómalo con...

**Pastas y arroces cremosos,
quesos o parrilladas**



Premio Plata VinEspaña 2022