vinetur

TresMatas Crianza sale al mercado al cumplir veinte años en Vega de Yuso

La nueva cosecha será vino oficial del Consejo Regulador de Ribera del Duero

viernes 28 de agosto de 2026



Este miércoles, 26 de agosto, Bodegas Vega de Yuso puso a la venta TresMatas Crianza 2023, la nueva añada de uno de los vinos más conocidos de esta casa de Quintanilla de Onésimo, en Valladolid. La bodega, situada en la llamada Milla de Oro de la Ribera del Duero, vincula este lanzamiento con el vigésimo aniversario de una etiqueta nacida a partir de la cosecha 2003 y comercializada por primera vez en 2005.

La empresa presenta TresMatas Crianza como uno de sus tintos centrales dentro de la D.O. Ribera del Duero. Además, informa de que la añada 2023 ha sido elegida como "Vino oficial del Consejo Regulador", por lo que representará a la denominación en las acciones institucionales y promocionales del Consejo Regulador durante 2026. Vega de Yuso añade que la cosecha 2022 fue designada "Vino oficial de Turismo Valladolid".

TresMatas Crianza 2023 procede principalmente de una selección de uvas tempranillo del viñedo El Tinto, situado en Olivares del Duero. La bodega explica que se trata de una parcela de altitud, cercana a los 900 metros, con suelos calizos. En la información técnica aportada por la empresa también se alude a viñedos de media edad, una producción media de 5.000kg/ha y suelos arcilloso-calcáreos.

La vendimia se realiza de forma manual. Después, la fermentación maloláctica tiene lugar en barricas de roble. Vega de Yuso sitúa la crianza entre 18 y 20 meses en barricas de roble francés y americano, un proceso con el que busca equilibrio entre fruta y madera sin ocultar la expresión varietal del tempranillo.

La bodega relaciona la historia de TresMatas Crianza con el inicio de su propio proyecto. Bodegas Vega de Yuso, S.L. nació en 2002 de la mano de Rubén Iglesias. Según recuerda la empresa, el primer TresMatas Crianza salió al mercado con la añada 2003, tras una etapa inicial de producción mínima, y obtuvo en 2006 el segundo premio al Mejor Crianza en los Premios Envero.

A ese reconocimiento se han unido otros en los años siguientes. La compañía cita el Gran Zarcillo de Oro concedido en 2021 y la medalla de oro "Mundus Vinni" en 2022. Para Vega de Yuso, la nueva añada recoge el recorrido desarrollado por la bodega desde su fundación.

En su descripción del vino, la empresa lo define como "un vino para el disfrute". Lo presenta con color rojo cereza picota muy cubierto, intensidad aromática, notas de barrica y predominio de frutos negros propios del tempranillo. En boca, añade, ofrece volumen, un perfil carnoso, paso agradable, personalidad y un postgusto largo y persistente, además de una evolución positiva en copa.

El precio de venta recomendado es de 15,50 euros por botella. Vega de Yuso trabaja con 25 hectáreas de viñedo y sostiene que su viticultura se apoya en tres factores: edad del viñedo, altitud y tipo de suelo. Sus vinos, añade la firma, se elaboran con uvas de majuelos familiares de bajo rendimiento y alta calidad.