

## Tiempos difíciles

Aunque muchos de nuestros actuales gobernantes nacionales y locales se empeñan en no admitirlo, maquillarlo y no afrontar, la verdad es que nos esperan tiempos difíciles en muchos aspectos económicos y sociales de nuestra vida cotidiana.

Coincidiendo con esta coyuntura negativa están apareciendo en el mercado nacional los nuevos proyectos ecológicos que se iniciaron hace unos años cuando todo eran dispendios en nuevas aventuras de creación de nuevas bodegas.



Todos estos nuevos vinos están inundando el mercado de posibilidades, pues al entrar en competencia en momentos no tan boyantes, en cuanto a salida a mercado de precios más competitivos, el amante de los vinos puede consumir productos más ajustados de precio con una alta calidad en cuanto a la elaboración.

De la margen izquierda del río Duero, en la localidad vallisoletana de Quintanilla de Onésimo, nos llega un claro ejemplo de lo anteriormente citado. La bodega se llama Vega de Yuso y cuenta con 8 hectáreas de viñedo propio en Quintanilla, Olivares y Valbuena de Duero.

Sus dos mejores vinos son:

VEGANTIGUA tinto joven roble:

100% tempranillo

PERFIL: Color rojo rubí con tonos violetas en capa fina. En nariz es un vino fresco y frutal (cereza, grosella, mora). Sobresalen los tonos tostados de la madera (tofes, vainilla y café).

El paso de boca es muy agradable con unos taninos muy bien ensamblados y una agradable persistencia.

TRES MATAS tinto crianza

100% tempranillo

PERFIL: Presenta un color rojo muy vivo e intenso. Notas acarameladas, tostados, cueros y un gran recuerdo a chocolate negro. Tonos balsámicos, fruta sobremadurada, pasas. En boca es potente, con personalidad, estructurado, equilibrado y sin aristas. Posgusto largo y persistente.

Por Juan Planelles Álvarez

Director de Vinos & Viandas  
Príncipe de Asturias nº 4  
Tel./Fax: 96 579 48 64  
vinosyviandas@telefonica.net