

# DOMAINES LUPIER

MONSEÑOR JUSTO GOIZUETA, 4  
31495 SAN MARTÍN DE UNX (NAVARRA)  
TEL: 639 622 111. CORREO ELECTRÓNICO:  
info@domaineslupier.com  
WEB: www.domaineslupier.com

Si estos dos vinos son, como parece, fruto del amor y la armonía entre sus propietarios, sólo cabe aplicar la frase castiza: "¡No queremos oír una palabra más alta que otra en esta casa!". Amor y armonía se aplican también a la relación de Elisa Úcar y Enrique Basarte por sus viejas viñas, mimadas como en un jardín y a ratos como en un hospital de cuidados intensivos o como en esas instituciones que recogen y cuidan animales abandonados o maltratados. Y ello a pesar de que son ingratas en lo que toca a producción, recias y rústicas como corresponde a plantas que sobreviven en condiciones adversas, pero también generosas cuando reciben mimos y se muestran capaces de dar frutos excelentes. La bodega, una cucada que diría un pijo, ocupa una vieja casa en el casco urbano de San Martín de Unx; se estrenó con una cosecha '08 que tal vez acusara el empleo exclusivo de madera nueva pero que daba bien la cara, sobre todo La Dama, y la está dando mejor en su madurez. La siguiente mejoró esas prestaciones y fue toda una llamada de atención. El '10 merece casi la matrícula de honor que insinúa el dígito.

## DOMAINES LUPIER LA DAMA '10

TINTO

EVOLUCIÓN: 2015-2016

PRECIO: 35 €

GASTRONOMÍA: CARNES  
ROJAS DE RES GRANDE,  
PERDIZ ESTOFADA, PICHÓN



97

Garnacha; fermentación en depósitos abiertos de 3.500 l, 14 meses en barricas de roble francés. 6.500 botellas. Extraordinario. Nariz compleja, bien ensamblada, con carácter, potencia y finura. Excelente equilibrio, da sensación de falsa ligereza, fresco, vivo, fluido, pleno. Consumo: 16°C.

## DOMAINES LUPIER EL TERROIR '10

TINTO

EVOLUCIÓN: 2016-2017

PRECIO: 19,75 €

GASTRONOMÍA: ASADOS  
CASTELLANOS (LECHAZO),  
PARRILLADA DE CARNE



93

Garnacha; fermentación en depósitos de 3.500 y 4.500 l, 14 meses en barricas de roble francés. 23.500 botellas. Sobrio, elegante. Nariz profunda, concentrada, con marcados recuerdos de frutos negros, notas especiadas y florales. Sólido y fresco, sabroso, expresivo. Consumo: 16°C. Ligera oxigenación.