

by ANTONIO FUMANAL

La indiscutible Ambar Export es una combinación de tres malts, doble período de fermentación y lenta maduración en bodega. Una cerveza tostada hecha sin prisas, con 7 grados de alcohol, rojiza, rica en matices aromáticos y con una espuma densa cremosa. Más cuerpo, más sabor y más carácter para una bebida creada para disfrutarla también con calma. El triunfo de Ambar Export es una realidad, su sabor y textura excepcionales han conquistado los paladares haciendo de ella una de las cervezas más consolidadas de la marca aragonesa. En 2015, recibió la medalla de oro del World Beer Challenge, la máxima calificación que concede este certamen en el que se miden alrededor de 500 cervezas de todo el mundo, y el reconocimiento se ha revalidado año tras año.

La historia de esta cerveza se remonta a los recién estrenados años 80. Entonces ya tenía mucho Rock&Roll. La malta base caramelizada en verde llena la cerveza de matices aromáticos. La segunda malta de alargada tostación aporta el color y el cuerpo. Y, finalmente, la malta denominada Schlaffer (en honor al primer maestro cervecero de La Zaragozana, y producida en la maltería de principios del siglo XX) estructura su firmeza y su postgusto único. La potente base de cereal de la Export requería una larga fermentación, el doble que una lager. En ese período de tiempo, la levadura trabaja sofisticando los aromas de la mezcla de malts y lúpulos incorporados durante la cocción. Lentamente el grado alcohólico llega a los 7 grados y se desencadenan sus complejos matices de sabor.

En 2018, ha vuelto a recibir la medalla de oro del World Beer Challenge, un título revalidado durante los últimos cuatro años

