



Antonio Fumanal, maestro cervecero de cervezas Ambar.

La cerveza que bebe del terruño

El 'terroir' es el término con el que se conoce al conjunto de características especiales que la geografía, la geología y el clima que un determinado lugar otorgan a la uva de la viña, dotando de una personalidad propia a los vinos que se elaboran con ella. Un término que el mundo de la cerveza hace propio con la última creación de Cervezas Ambar, Ambar Terrae.



33 cl. PVP recomendado: 2,10 €

UNA CERVEZA CON MUCHO ARRAIGO

El lúpulo cultivado en una viña centenaria de Olite (Navarra) es uno de los secretos de Ambar Terrae, la última incorporación a la colección Ambicidas Ambar. No es el único que encierran sus botellas.

Lo que hace diferente a **Ambar Terrae** del resto de cervezas es su lúpulo de viña, cultivado en Olite (Navarra). Las características de este terreno centenario, su clima y la mano de quienes lo han cuidado y cosechado están presentes en la cerveza. Porque eso es el *terroir*, una ideología de cultivo que logra reflejar las características únicas del entorno en las plantas que habitan en él; y éstas, en el caldo elaborado con ellas. Cuidadas con el mayor mimo, las flores de lúpulo han sido transportadas directamente desde el campo a la fábrica de cervezas de Ambar, y molidas a baja temperatura para preservar

todos los matices de su aroma, que en nariz es complejo y terroso. Arropado en boca por la malta de cuatro cereales: cebada, avena, trigo y centeno, un *coupage* que dota a la cerveza de una sedosidad excepcional. Con aromas a malezas, flores silvestres y uvas maduras, esta cerveza es perfecta para sentarse a la mesa. Maridaje de lujo con un revuelto de setas, espárragos con foie, liebre, alcachofas o cordero... Una combinación de lo más indicada para llenar de calidez los meses más fríos. **Ambar Terrae** es el decimoprimer lanzamiento de Ambicidas Ambar, una colección de cervezas de edición limitada que, desde 2016 acumula 17 premios internacionales. Puro saber hacer.