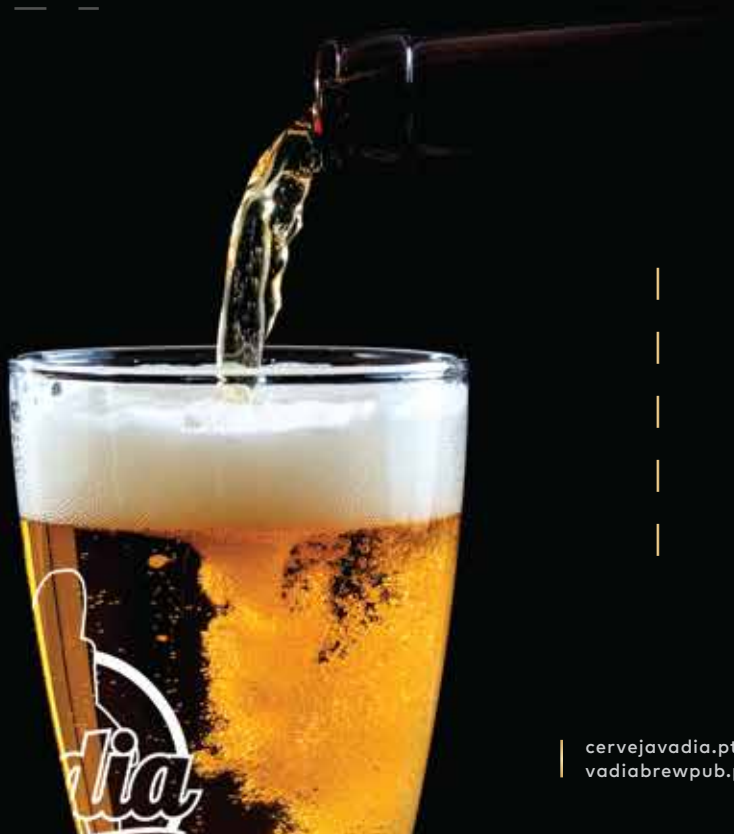
Vadia

Cerveja Artesanal

PT

CATÁLOGO DE

Cervejas



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional
PORTUGAL 2020
NORTE2020

cervejavadia.pt
vadiabrewpub.pt

Artesanal Pura

Do gosto comum de 3 amigos, Nicolas Billard, Nuno Marques e Victor Silva, a Cerveja Vadia nasceu em meados de 2007.

Sediada em Ossela, Oliveira de Azeméis, a Cerveja Vadia foi pioneira no mercado da cerveja artesanal em Portugal.

Com reconhecimento nacional e internacional, já conquistou inúmeras medalhas nos principais concursos internacionais de cerveja, nomeadamente World Beer Awards, World Cider Awards, Brussels Beer Challenge, Frankfurt International Trophy e Concours International de Lyon.

A marca de Cerveja Vadia é comercializada em todo o país no canal HORECA e na grande distribuição, destacando-se no panorama cervejeiro pela sua imagem e conceito irreverentes, uma oferta alargada de cervejas nos diversos estilos, mas sobretudo por ter um produto adaptado ao consumidor português.

O crescimento constante desde a entrada no mercado, levou a empresa, no final de 2015, à mudança de instalações, passando para uma área de 1000 m2 que engloba a fábrica de cerveja e um brewpub.

Esta mudança contemplou um grande investimento no aumento da capacidade de produção, sendo possível atualmente, produzir anualmente cerca de 1 milhão de litros de mosto e fermentar mensalmente 30 000 litros de cerveja.

O Processo

O processo de fabrico da cerveja Vadia tem como base a escolha dos melhores ingredientes alidada às melhores práticas no processo produtivo.

Todo o equipamento instalado foi desenvolvido com vista à produção de cerveja com a máxima qualidade, respeitando os principios da sustentabilidade produtiva.

Com uma capacidade em adega de 15 000L em fermentadores, 15 000L em maturadores e aproximadamente 2 000L em barricas de carvalho, a Cerveja Vadia conta com uma capacidade de produção anual próxima dos 400 000L.

A linha de enchimento de garrafas é composta por uma enchedora isobarométrica e uma capsuladora de alto desempenho, que garantem um enchimento de elevada qualidade, eliminando, quase na sua totalidade, a presença de oxigénio na garrafa.

Com recurso a um pasteurizador de túnel, todas as cervejas produzidas são sujeitas a um processo de pasteurização de baixo impacto, que garante uma estabilização do produto e um prazo de validade nunca inferior a um ano, permitindo a sua comercialização quer no mercado interno quer no mercado externo.

Todos os barris para cerveja à pressão são sujeitos a lavagens e sanitizações prévias ao enchimento, com recurso a uma lavadora de 5 etapas (enchaguamento, ácido, alcalino, enchaguamento e vapor), garantindo um meio de transporte e reserva com todas as garantias de qualidade.

O Processo



MOAGEM. Os grãos de malte são moídos de forma grosseira.



BRESSAGEM. Após mistura com água, o amido no malte é transformado em açucares simples e complexos pela ação de enzimas ativadas em diferentes patamares de temperatura.



FILTRAGEM. Separação da parte líquida, o mosto, da parte sólida, a «dreche».



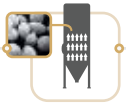
ARREFECIMENTO. O mosto passa rapidamente da temperatura de 100ºC para cerca de 25ºC e é trasfegado para as cubas de fermentação.



WHIRLPOOL. Clarificação do mosto com a eliminação das últimas partículas sólidas.



FERVURA. Extração e solubilização dos componentes amargos e aromáticos do lúpulo, e esterilização do mosto.



FERMENTAÇÃO. Com a adição de leveduras selecionadas, os açucares são transformados em álcool e gás carbónico.



MATURAÇÃO E CARBONATAÇÃO. Com a descida da temperatura da cuba, a cerveja «verde» vai amacear, clarificar, com a decantação das leveduras no fundo da cuba, e vai adquirir a sua carbonatação definitiva.



ENCHIMENTO. A cerveja «fresca» é enchida a baixa temperatura (4-5ºC) e em contrapressão de forma a manter o mesmo nível de carbonatação da cuba em garrafa e barril.



ROTULAGEM. As garrafas e os barris são rotulados. Nesta rotulagem são apostas todas as informações legais necessários - lote e data de validade.



PASTEURIZAÇÃO. As garrafas e os barris são pasteurizados em pasteurizador detúnel, conferindo assim a estabilidade necessária à cerveja para que esta conserve todo o seu sabor.

Gama Original

Desde a clássica pilsner à típica weissbeer alemã, estas cervejas satisfazem todos os paladares, mesmo os mais exigentes.

De grau alcoólico baixo, são cervejas que podem acompanhar os mais variados pratos gastronómicos, bem como servir de companhia numa mesa de amigos.



Uma gama para todos os amantes da *cerveja!*

CERVEJA

Preta

Tipo de Cerveja:
Lager
(fermentação baixa)

Estilo:
Dark Lager

Ingredientes:
Água, malte de **cevada**, lúpulo e levedura.



Notas de Prova
Aromas a café provenientes do malte torrado. Sabor a malte e travo amargo final pronunciado. Espuma clara e persistente.

Harmonização
Queijos e carnes mais confecionadas (assados, estufados,...), sobremesas de chocolate e fruta.

23 ibu

12,4º plato

4,9% alc.

paletização	caixas	disponível em:	copo	descobre mais:
108cxs (12grfs x 33cl) 54cxs (24 grfs x33cl) 48cxs (12grfs x75cl)	12x33cl 28(h)x19(w)x25(l) cm 7kg 24x33cl 28(h)x25(w)x37(l) cm 15kg 12x75cl 32(h)x25(w)x33(l) cm 15kg	33cl 75cl 18L 27L	8ºC 4ºC	

CERVEJA

Loira

Tipo de Cerveja:
Lager
(fermentação baixa)

Estilo:
German Pilsner

Ingredientes:
Água, malte de **cevada**, lúpulo e levedura.



Notas de Prova
Aroma a mel e a malte. Cor ouro claro, límpida. Sabores de cereais e do malte Pilsen predominantes, com amargor médio.

Harmonização
Marisco, saladas e peixes.

25
ibu

12,1°
plato

4,5%
alc.

paletização	caixas	disponível em:	copo	descobre mais:
108cxs (12grfs x 33cl) 54cxs (24 grfs x33cl) 48cxs (12grfs x75cl)	12x33cl 28(h)x19(w)x25(l) cm 7kg 24x33cl 28(h)x25(w)x37(l) cm 15kg 12x75cl 32(h)x25(w)x33(l) cm 15kg	33cl 75cl 18L 27L	6°C 3°C	

CERVEJA

Trigo

Tipo de Cerveja:
Ale
(fermentação alta)

Estilo:
Wheat beer

Ingredientes:
Água, malte de **cevada** e de **trigo**, lúpulo e levedura.



Notas de Prova
Sabores e aromas frutados a banana. Acidez que confere uma sensação de frescura. Turbidez natural típico das cervejas de **trigo**.

Harmonização
Marisco, peixes (pratos de bacalhau), sushi, carnes brancas e saladas.

14
ibu

12,8º
plato

5,2%
alc.

paletização	caixas	disponível em:	copo	descobre mais:
108cxs (12grfs x 33cl) 54cxs (24 grfs x33cl) 48cxs (12grfs x75cl)	12x33cl 28(h)x19(w)x25(l) cm 7kg 24x33cl 28(h)x25(w)x37(l) cm 15kg 12x75cl 32(h)x25(w)x33(l) cm 15kg	33cl 75cl 18L 27L	6ºC 3ºC	

CERVEJA

Rubi

Tipo de Cerveja:
Lager
(fermentação baixa)

Estilo:
Märzen

Ingredientes:
Água, malte de **cevada**, lúpulo e levedura.



Notas de Prova
Sabores e aromas a cereais. Corpo pronunciado com notas de caramelo. O amargor final na boca equilibra com o corpo e o grau alcoólico elevado.

Harmonização
Pratos de marisco apurados, peixes (+ gordos, + intensos), bifes e enchidos.

22 ibu

12,1° plato

6,3% alc.

paletização	caixas	disponível em:	copo	descobre mais:
108cxs (12grfs x 33cl) 54cxs (24 grfs x33cl) 48cxs (12grfs x75cl)	12x33cl 28(h)x19(w)x25(l) cm 7kg 24x33cl 28(h)x25(w)x37(l) cm 15kg 12x75cl 32(h)x25(w)x33(l) cm 15kg	33cl 75cl 18L 27L	7°C 4°C	

Gama Harmonização

Uma gama de cervejas baseadas em receitas especiais, vocacionadas para experiências gastronómicas e sensoriais que o transportam para os sabores das tradicionais receitas alemãs, belgas, britânicas e também para as regeneradas receitas do mundo craft estadunidense.

Nesta game incluímos também uma referência com certificação BIO - a American Pale Ale Orgânica.



Uma gama baseada em receitas *especiais!*

CERVEJA

Ginja

Tipo de Cerveja:

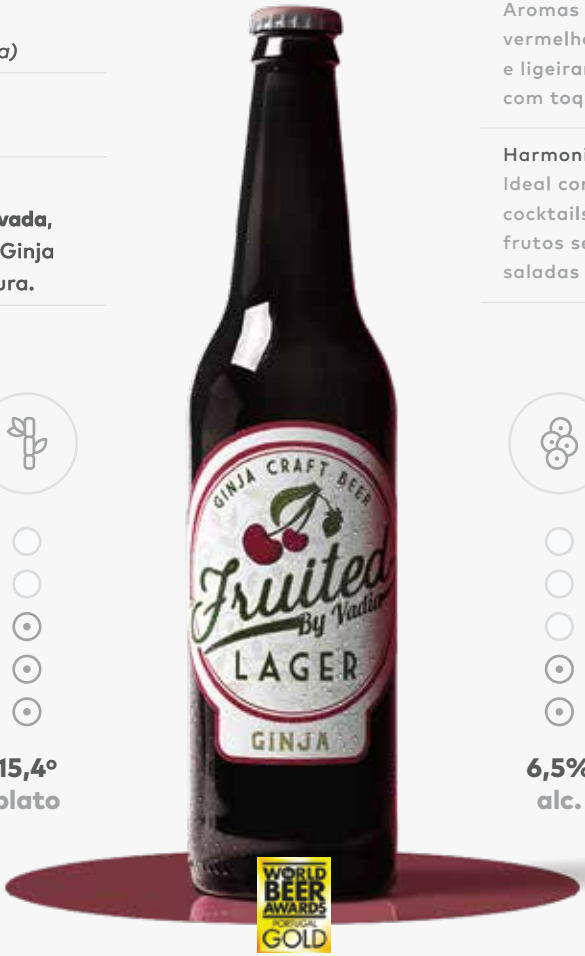
Lager
(fermentação baixa)

Estilo:

Fruit Beer

Ingredientes:

Água, malte de **cevada**, lúpulo, infusão de Ginja de Óbidos e levedura.



Notas de Prova
Aromas a ginja e frutos vermelhos. Sabor suave e ligeiramente adocicado, com toques de ginja.

Harmonização
Ideal como aperitivo e em cocktails. Pode acompanhar frutos secos, finger food, saladas e sobremesas.

28
ibu

15,4º
plato

6,5%
alc.

paletização	caixas	disponível em:	copo	descobre mais:
108cxs (12grfs x 33cl) 54cxs (24 grfs x33cl)	12x33cl 28(h)x19(w)x25(l) cm 7kg 24x33cl 28(h)x25(w)x37(l) cm 15kg	33cl 18L 27L	6ºC 3ºC	

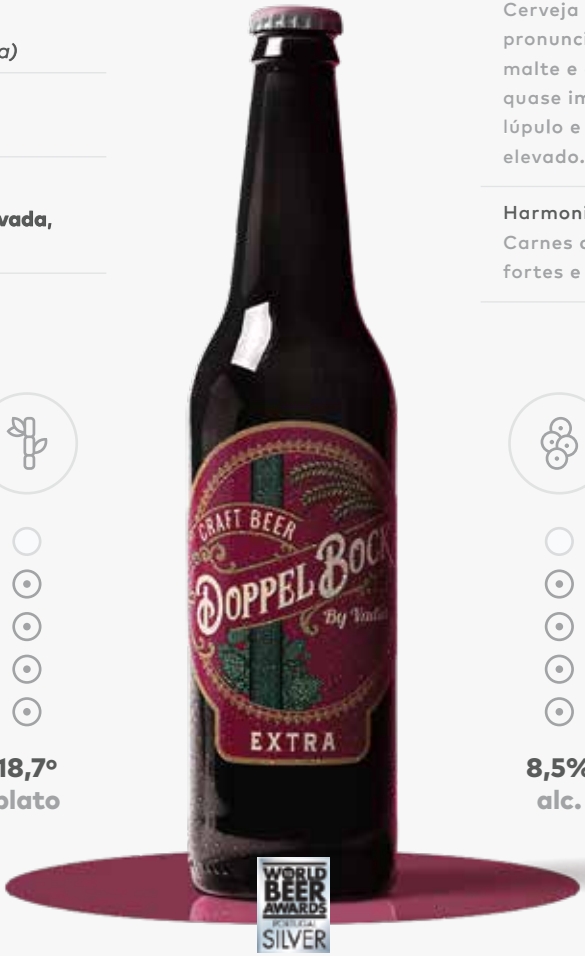
CERVEJA

Extra

Tipo de Cerveja:
Lager
(fermentação baixa)

Estilo:
Doppelbock

Ingredientes:
Água, malte de **cevada**, lúpulo e levedura.



Notas de Prova
Cerveja densa de corpo pronunciado com notas de malte e caramelo. Presença quase imperceptível de lúpulo e um grau alcoólico elevado.

Harmonização
Carnes assadas, queijos fortes e chocolate.

25 ibu

18,7º plato

8,5% alc.

paletização	caixas	disponível em:	copo	descobre mais:
108cxs (12grfs x 33cl) 54cxs (24 grfs x33cl)	12x33cl 28(h)x19(w)x25(l) cm 7kg 24x33cl 28(h)x25(w)x37(l) cm 15kg	33cl 18L 27L	8ºC 5ºC	

PT-BIO-10
Agricultura
UE/Não UE

CERVEJA

Orgânica

Tipo de Cerveja:
Lager
(fermentação baixa)

Estilo:
American Pale Ale

Ingredientes:
Água, malte de **cevada**, lúpulo e levedura.



Notas de Prova
Aromas frutados característicos do estilo - citrinos e maracujá. Corpo leve e macio. O amargor final é persistente para equilibrar com os aromas fortes da fruta e deixar uma sensação de frescura.

Harmonização
Hambúrgueres e carnes grelhadas, marisco, queijos equilibrados (flamengo e emental) e sobremesas.

33 ibu

11,5º plato

5,1% alc.

paletização	caixas	disponível em:	copo	descobre mais:
108cxs (12grfs x 33cl) 54cxs (24 grfs x33cl)	12x33cl 28(h)x19(w)x25(l) cm 7kg 24x33cl 28(h)x25(w)x37(l) cm 15kg	33cl 18L 27L	6ºC 3ºC	

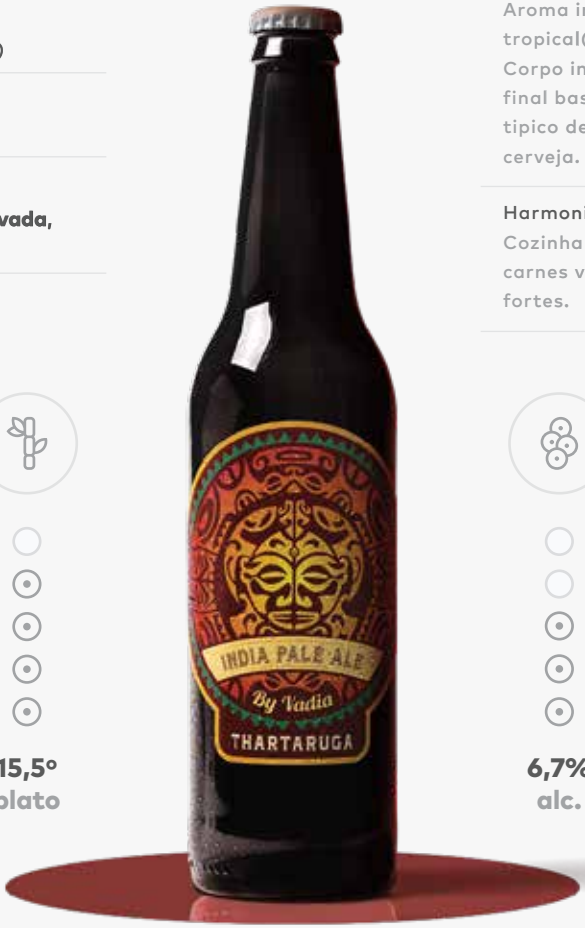
CERVEJA

Thartaruga

Tipo de Cerveja:
Ale
(fermentação alta)

Estilo:
India Pale Ale

Ingredientes:
Água, malte de **cevada**, lúpulo e levedura.



Notas de Prova
Aroma intenso a fruta tropical(manga, maracujá,...). Corpo intenso e amargor final bastante pronunciado, tipico deste género de cerveja.

Harmonização
Cozinha indiana e mexicana, carnes vermelhas e queijos fortes.

38
ibu

15,5°
plato

6,7%
alc.

paletização	caixas	disponível em:	copo	descobre mais:
108cxs (12grfs x 33cl) 54cxs (24 grfs x33cl)	12x33cl 28(h)x19(w)x25(l) cm 7kg 24x33cl 28(h)x25(w)x37(l) cm 15kg	33cl 18L 27L	6°C 3°C	

Gama Sidra

Fruto de uma parceria entre a Universidade de Aveiro (UA) e a Cerveja Vadia, as Sidras Vadia assumem-se como sendo um produto eco-inovador, elaborado apenas com sumo de frutas 100% portuguesas.

Uma das características que diferencia este produto dos demais existentes no mercado é a utilização do retentato de maçã enquanto ingrediente, um subproduto agro-alimentar, proveniente da indústria de sumos, cuja eliminação traz inúmeras implicações ambientais e económicas para as indústrias.



A produção destas sidras permite a valorização deste subproduto, do qual se consegue extrair um conjunto de nutrientes essenciais ao crescimento das leveduras, desenvolvendo assim sidras naturais, mais ecológicas e de produção sustentável, permitindo também a não utilização de açúcares adicionados ou aditivos como sulfitos, usados na maioria das sidras do mercado.

Em 2018, nos World Cider Awards, a Sidra Vadia Maçã foi uma das eleitas na categoria Sparkling Cider, tendo sido distinguida com medalha de ouro e eleita a melhor sidra portuguesa, tornando-se assim a primeira sidra artesanal portuguesa a receber um prémio num concurso internacional desta magnitude.

— SIDRA —

Vadia Pêra

Estilo:

Hard Dry Cider

Ingredientes

Água, concentrado de sumo de pêra e leveduras.

Notas de Prova

A fermentação a baixa temperatura ao longo de várias semanas permite preservar o sabor autêntico da pêra e confere um equilibro entre a frescura da sua acidez, a carbonatação natural adquirida e a doçura natural da pêra.



Harmonização

Pratos agridoces, sushi, saladas e queijos tipo camembert ou roquefort.

4,9%
alc.

paletização	caixas	disponível em:	copo	descobre mais:
108cxs (12grfs x 33cl) 54cxs (24 grfs x33cl)	12x33cl 28(h)x19(w)x25(l) cm 7kg 24x33cl 28(h)x25(w)x37(l) cm 15kg	33cl 18L 27L	6ºC 3ºC	

SIDRA

Vadia Maçã

Estilo:
Hard Dry Cider

Ingredientes
Água, concentrado de sumo de maçã e leveduras.

Notas de Prova
A fermentação a baixa temperatura ao longo de várias semanas permite preservar o sabor autêntico da pêra e confere um equilibro entre a frescura da sua acidez, a carbonatação natural adquirida e a doçura natural da maçã.



Harmonização
Pratos agridoce, sushi, salada e queijo tipo camembert ou roquefort.

4,9%
alc.

paletização	caixas	disponível em:	copo	descobre mais:
108cxs (12grfs x 33cl) 54cxs (24 grfs x33cl)	12x33cl 28(h)x19(w)x25(l) cm 7kg 24x33cl 28(h)x25(w)x37(l) cm 15kg	33cl 18L 27L	6ºC 3ºC	

Edições Limitadas

As Edições Limitadas Vadia, apostam na exclusividade das cervejas desenvolvidas.

Em lotes nunca superiores a 1000 grfs, toda a mestria no fabrico da cerveja é usada na elaboração de um produto Premium, de características bastante específicas que vão ao encontro dos palatos mais exigentes.

O uso de ingredientes diferenciadores (especiarias e frutas), a utilização de barricas para envelhecimento e maturação do produto e o uso de técnicas específicas de produção, conferem a estas cervejas sabores e aromas completamente distintos que tornam a sua desgustação simples ou em harmonização com determinadas comidas, uma experiência única.

Portuguese Grape Lager

ENVELHECIDA EM BARRICAS DE
VINHO DO PORTO TAWNY



34
ibu

20,8°
plato

10,1%
alc.

Portuguese Grape Lager

ENVELHECIDA EM BARRICAS DE
VINHO DO PORTO TAWNY

Esta cerveja está inserida num movimento cervejeiro português que tem como objetivo certificar um novo estilo de cerveja que venha a ser reconhecido internacionalmente pelo Beer Judge Certification Program (BJCP).

Para conseguir este reconhecimento, vários cervejeiros portugueses definiram as bases deste novo estilo: uma cerveja que integre entre 30 a 50% de mosto de uva de castas portuguesas, envelhecidas em barricas de Vinho do Porto, vinho branco ou tinto, licor, aguardente, moscatel, espumante, etc.

A Cerveja Vadia, conhecida pelas suas cervejas lager, desenvolveu uma Portuguese Grape com o seu cunho diferenciador: uma Portuguese Grape Lager, utilizando mosto de uva da Quinta de Teamonde, localizada numa zona Denominada de Origem Controlada de vinho verde na região da cervejeira.

Esta cerveja é composta por 70% de mosto de cevada com lúpulos aromáticos e 30% de mosto de uvas das seguintes castas portuguesas: Loureiro, Arinto (Pedernã) e Trajadura.

Ingredientes: Água, malte de **cevada**, mosto de uva, lúpulo, levedura.

descobre mais:

Ginja Oak Aged Sour

COM GINJA D'OBIDOS E
BAUNILHA ARTESANAL
DO TAHITI



14
ibu

15,6°
plato

6,9%
alc.

Ginja Oak Aged Sour

— COM GINJA D'OBIDOS E — BAUNILHA ARTESANAL DO TAHITI

A Cerveja Vadia revisitou o famoso estilo de cerveja belga "Kriek" ("ginja" na língua flamenga da Bélgica), dando um toque de "Portugalidade" na sua receita, utilizando como base uma cerveja "sour" de 3 meses em barrica, mas juntando não a "kriek" belga, mas sim a famosa "ginja" portuguesa. E quando se fala de ginja portuguesa remetemos de imediato à Ginja de Óbidos.

O resultado final é uma cerveja bastante diferente da cerveja tradicionalmente consumida em Portugal. Com carbonatação moderada, de cor rosada e com a turbidez típica de uma sour, a textura é mais próxima à de um vinho e o amargor habitual do lúpulo é quase imperceptível. Em boca, a acidez é o aspeto mais marcante nos primeiros instantes da degustação, só depois surgem os aromas mais complexos, que relembram principalmente a ginja e os citrinos, com um pequeno toque de baunilha e biscoito no final de boca.

O resultado é uma cerveja muito equilibrada e surpreendente, que se pode ser consumida em diversos momentos: em simples degustação, como aperitivo ou acompanhando uma refeição. A Vadia "Ginja Oak Aged Sour" harmoniza principalmente com pratos picantes, queijos e sobremesas.

Ingredientes: : Água, malte de **cevada** e **trigo**, lúpulo, levedura, infusão de Ginja de Óbidos, vagem de baunilha.

descobre mais:

Oak Aged Doppelbock

ENVELHECIDA EM BARRICAS DE
VINHO DO PORTO TAWNY



23
ibu

18,7°
plato

8,5%
alc.

Oak Aged Doppelbock

ENVELHECIDA EM BARRICAS DE
VINHO DO PORTO TAWNY

A Oak Aged Doppelbock é uma cerveja de tipo lager, elaborada com uma dose "dupla" (Doppel) de maltes de vários tipos, dos mais claros aos mais torrados, o que lhe confere o seu sabor típico e o seu caráter encorpado e doce. Este estilo era produzido originalmente pelos monges da Baviera como alimento nos dias difíceis de jejum da Quaresma.

A elevada quantidade de malte presente nesta cerveja, fornecia-lhes a energia necessária para aguentar os 40 dias da Quaresma.

Doppelbock é um estilo de cerveja já existente na gama harmonização das cervejas Vadia, a Vadia Extra. Utilizando este estilo de cerveja como base, foi desenvolvida uma Doppelbock envelhecida em barricas de Vinho do Porto.

O estágio na barrica reduz por um lado o corpo inicial da cerveja, mas por outro confere-lhe aromas a madeira, Vinho do Porto, frutos secos e ameixas. A cerveja final tem uma carbonatação média, com uma espuma densa e persistente e corpo com amargor moderado, permitindo que estes aromas persistam durante muito tempo em boca.

A Vadia Oak Aged Doppelbock é ideal para todas as ocasiões, desde a sua degustação, como aperitivo ou digestivo, ou durante as refeições. Harmoniza com vários pratos de carnes assadas ou grelhadas, queijos fortes e sobremesas.

Ingredientes: : Água, malte de **cevada**, lúpulo, levedura.

descobre mais:



Cervejas de Autor

A experiência adquirida ao longo de mais de 10 anos de produção de variados estilos de cerveja, garante o know how necessário para a realização de cervejas de autor, à medida do cliente, indo ao encontro das suas pretensões e do seu público-alvo.

A equipa da Essência D'Alma está preparada para efetuar consultoria nas mais diversas áreas da produção, enchimento, pasteurização, rotulagem e packaging.

Cervejas comemorativas (para empresas e grupos), cerveja da casa (para o canal Horeca), bebidas com e sem álcool, são alguns dos produtos que podemos ajudar a criar para a sua empresa.

Contacte-nos, diga-nos o que pretende e certamente teremos uma solução para lhe apresentar.

Vadia
EST. 2015
BREWPUB



Conheça o Vadia Brewpub

O Vadia Brewpub está inserido nas instalações da unidade de produção da Cerveja Vadia, um conceito único em Portugal com um espaço de 600m2 onde é possível degustar as cervejas de pressão em torre e descobrir toda a magia da produção da cerveja artesanal numa unidade "à mostra".

Com um ambiente descontraído, no Vadia Brewpub é possível ouvir música ao vivo, realizar jantares de grupo, degustação de cervejas, visitas à unidade produtiva, acompanhar um dia de produção com o nosso mestre cervejeiro, e muitas mais.



Mais informações em:
vadiabrewpub.pt



Vadia
EST. 2015
BREWPUB



Vista a farda de um cervejeiro

Para vestir literalmente a farda de um cervejeiro e acompanhar uma produção ao longo de um dia com conceitos teóricos, explicações práticas, degustações de cerveja e um almoço.

Visita-nos e conhece a nossa produção

Todos os fins de semana realizamos visitas de curta duração à nossa fábrica para dar a conhece de forma divertida todos os passos da produção.





Eventos, jantares e amigos

O Vadia Brewpub está preparado para acolher todo o tipo de eventos sejam corporativos e/ou atividades e jantares de grupo.

Marcações e reservas através do mail vadiabrewpub@cervejavadia.pt

Apaixona-te

POR UMA

Vadia

SINCE 2010

Cerveja Artesanal

/cervejavadia



cervejavadia.pt
vadiabrewpub.pt

+351 256482151
geral@cervejavadia.pt