Vadia
DESDE 2013
• CERVEJA ARTESANAL •

CALENDÁRIO DO Advento

24 RAZÕES PARA VADIAR
ATÉ AO NATAL

Vadia Loira

Gama
Original

Tipo
German Pilsner (Pils)

Estilo BJCP
2A. German Pilsner (Pils)

% de álcool
5,0%

Temperatura ideal de prova
4ºC-6ºC

Ingredientes
Água, malte de Cevada (Pilsner, Munich e Ácido), Lúpulo (Perle e Mittelfrueh) e Leveduras

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

O que esperar...
Aroma intenso a malte proveniente do malte base usado nesta receita, característica típica de uma cerveja de fermentação baixa. Cor dourada clara e cristalina. Amargor médio e constante ao longo de toda a degustação.

Apontamento histórico
Adaptada da Pilsner Checa para se adequar as condições na Alemanha, particularmente à água com um conteúdo mineral mais elevado e variedades de lúpulo domésticas. Fabricada pela primeira vez na Alemanha no início dos anos 1870's. Tornou-se mais popular após a Segunda Guerra Mundial quando as escolas cervejeiras realçaram as técnicas modernas. Juntamente com a sua "cerveja irmã", a Pilsener Checa, é o antepassado dos estilos de cerveja mais produzidos atualmente.

Vadia Trigo

Gama
Original

Tipo
Wheat Beer (German Style)

Estilo BJCP
10A. Weissbier

% de álcool
5,2%

Temperatura ideal de prova
3ºC-6ºC

Ingredientes
Água, malte de Cevada (Munich, Ácido e Pilsner) e de Trigo, lúpulo (Perle e Mittelfrueh), leveduras.

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

O que esperar...
Aroma com notas de banana e cravinho, provenientes das leveduras de fermentação alta típicas das cervejas de trigo. Cor ligeiramente dourada e um aspecto tipicamente turvo, característico de uma cerveja não filtrada. A espuma branca é fina e leve. O sabor mistura maltado e frutado com um final ligeiramente cítrico.

Apontamento histórico
A Baviera tem a tradição de ter produzido cervejas de trigo durante séculos, mas o direito de produção esteve reservado à realeza da mesma até ao fim dos anos 1700's. A antiga cerveja de trigo era geralmente escura, tal como a maioria da cerveja naqueles tempos. A cerveja de trigo mais clara começou a ganhar popularidade nos anos 1960's.

Vadia Preta

Gama
Original

Tipo
Schwarzbier

Estilo BJCP
8B. Schwarzbier

% de álcool
4,9%

Temperatura ideal de prova
4ºC-8ºC

Ingredientes
Água, malte de Cevada (Pilsner, Chocolate e Ácido), lúpulo (Perle e Mittelfrueh), leveduras

Harmonização
Queijos e carnes assadas e estufadas. Sobremesas de chocolate e fruta.

O que esperar...
Aroma com notas de café provenientes do malte torrado. Corpo médio e cor preta a contrastar com a espuma clara e persistente. Sabor intenso a malte, característica típica de uma cerveja de fermentação baixa. O travo amargo final tem um misto de lúpulo e de malte torrado.

Apontamento histórico
Uma especialidade regional da Turíngia, Saxónia e Francónia na Alemanha. A história é um pouco vaga, mas suspeita-se de originalmente ser uma cerveja de alta fermentação. Ganhou popularidade após a reunificação da Alemanha e serviu de inspiração às lagers pretas do Japão.

Vadia Rubi

Gama
Original

Tipo
Märzen

Estilo BJCP
6A. Märzen

% de álcool
6%

Temperatura ideal de prova
4ºC-7ºC

Ingredientes
Água, Malte de Cevada (Pilsner, Munich, Caramelo, Chocolate e Ácido), Lúpulo (Perle e Mittelfrueh) e Leveduras.

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

O que esperar...
Aroma com notas de caramelo provenientes do malte ligeiramente tostado. Corpo médio com uma cor rubi brilhante a contrastar com a espuma clara e persistente. O sabor mistura a doçura do malte e do caramelo. Que é equilibrada pela presença de um grau alcóolico ligeiramente elevado.

Apontamento histórico
Tal como o nome sugere, era produzida em março como uma cerveja mais forte e fermentada com leveduras lager e arrefecidas nas caves frias durante o verão. As versões modernas apontam para as lager desenvolvidas pela Spaten em 1841 e das Vienna Lager. Contudo, o nome Märzen é mais antigo do que 1841. As primeiras eram castanhas escuras e na Áustria o nome referia-se mais ao seu grau plato (14º P) do que ao estilo.

Vadia Extra

Gama
Harmonização

Tipo
Doppelbock

Estilo BJCP
9A. Doppelbock

% de álcool
8%

Temperatura ideal de prova
4ºC-7ºC

Ingredientes
Água, malte de Cevada (Pilsner, Munich, Caramelo, Chocolate e Ácido), lúpulo (Perle), leveduras.

Harmonização
Carnes assadas, queijos fortes e chocolate.

O que esperar...
Uma interpretação Vadia da típica Doppelbock da Baviera. O intenso sabor a malte, a presença quase impercetível de lúpulo e um grau alcoólico elevado fazem, desta cerveja, um clássico deste estilo.

Apontamento histórico
É uma especialidade da Baviera produzida pela primeira vez pelos monges de S. Francisco de Paula para beber durante o jejum da Quaresma. As versões históricas eram mais leves do que as interpretações modernas, consequentemente com mais doçura e um nível alcoólico mais baixo (e por isso considerada "pão líquido" pelos monges). O termo "doppel (duplo) bock" foi atribuído pelos consumidores de Munique. Tradicionalmente é castanha escura. As versões mais claras foram desenvolvidas mais recentemente.

Vadia Nautika

Gama
Harmonização

Tipo
Baltic Porter

Estilo BJCP
9C. Baltic Porter

% de álcool
7%

Temperatura ideal de prova
4ºC-6ºC

Ingredientes
Água, malte de Cevada (Pilsner, Munich, Chocolate e Ácido), cevada torrada, flocos de aveia, lúpulo (Magnum e Chinook) e leveduras.

Harmonização
Ostras, carnes assadas ou grelhadas, enchidos fumados, sobremesas à base de chocolate, frutos vermelhos e/ou gelado baunilha.

O que esperar...
Cor castanho escuro e opaco. Espuma espessa, de cor bronzeada. Aroma e sabor recordam a doçura do malte com notas de caramelo, toffee, nozes e profundo tostado. Álcool complexo com reminiscência a ameixas e passas. Corpo macio, carbonatação e amargor moderados.

Apontamento histórico
Cerveja tradicional de países à volta do mar Báltico, desenvolvida originalmente após o estabelecimento da exportação de brown ou imperial stouts de Inglaterra. Historicamente de fermentação alta, muitas cervejarias adaptaram as receitas para leveduras de baixa-fermentação juntamente com o resto da sua produção.

Vadia Orgânica

Gama
Harmonização

Tipo
American Pale Ale (Bio)

Estilo BJCP
18B. American Pale Ale

% de álcool
5,1%

Temperatura ideal de prova
3ºC-6ºC

Ingredientes
Água, malte de Cevada Bio (Pilsner, Caramelo e Ácido), lúpulo Bio (Comet e Cascade) e leveduras.

Harmonização
Hambúrgueres e carnes grelhadas, marisco, queijos equilibrados (Flamengo e Emmental), e sobremesas.

O que esperar...
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.

Apontamento histórico
Uma adaptação das English Pale Ale pela era moderna das cervejas artesanais americanas, que refletem ingredientes originais (lúpulos, malte, leveduras e água.). Antes da explusão e popularidade das IPAs, eram tradicionalment as mais conhecidas e populares cervejas artesanais americanas.

Vadia Thartaruga

Gama
Harmonização

Tipo
American IPA

Estilo BJCP
21A. American IPA

% de álcool
6,7%

Temperatura ideal de prova
3ºC-6ºC

Ingredientes
Água, malte de Cevada (Pilsner, Caramelo e Ácido), lúpulo (Chinook, Ella e Topaz) e leveduras.

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

O que esperar...
Aroma intenso a fruta tropical (manga, maracujá,...). Corpo intenso e amargor final bastante pronunciado, típico deste género de cervejas.

Apontamento histórico
Uma interpretação moderna da cerveja artesanal americana do estilo histórico inglês. Acredita-se geralmente que o primeiro exemplo moderno de cerveja artesanal americana seja a Anchor Liberty Ale, fabricada pela primeira vez em 1975 e usando lúpulos inteiros Cascade. IPA´s fabricadas nos Estados Unidos de épocas anteriores não eram desconhecidas (particularmente o bem conhecido IPA de Ballantine, uma cerveja envelhecida em carvalho usando uma antiga receita inglesa).

Sidra de Maçã

Gama
Sidra

Tipo
Hard dry cider

Estilo BJCP
C1A. New World Cider

% de álcool
5,9%

Temperatura ideal de prova
4ºC-6ºC

Ingredientes
Água, retentato e concentrado de Sumo de Maçã e Leveduras.

Harmonização
Acompanha na perfeição pratos agridoces, sushi e saladas. Ideal para degustar com queijo tipo camembert ou roquefort.

O que esperar...
A Sidra Maça é uma sidra artesanal produzida com maça 100% portuguesa. A fermentação a baixa temperatura ao longo de várias semanas permite preservar o sabor autêntico da pêra e confere um equilíbrio entre a frescura da sua acidez, a carbonatação natural adquirida e a doçura natural da pêra.

Sidra de Pêra

Gama
Sidra

Tipo
Hard dry cider

Estilo BJCP
C1D. New World Perry

% de álcool
5,9%

Temperatura ideal de prova
4ºC-6ºC

Ingredientes
Água, retentato, concentrado de Sumo de Pêra e Leveduras

Harmonização
Acompanha na perfeição pratos agridoces, sushi e saladas. Ideal para degustar com queijo tipo camembert ou roquefort.

O que esperar...
A Sidra Pêra é uma sidra artesanal produzida com pêra 100% portuguesa. A fermentação a baixa temperatura ao longo de várias semanas permite preservar o sabor autêntico dos frutos e confere um equilíbrio entre a frescura e acidez, a carbonatação adquirida e a doçura natural.

Sidra Frutos Vermelhos

Gama
Sidra

Tipo
Hard dry cider

Estilo BJCP
C2B. Cider with Other Fruit

% de álcool
5,9%

Temperatura ideal de prova
4ºC-6ºC

Ingredientes
Água, retentato e concentrado de Sumo de Maçã, framboesa e morango, infusão de ginja e leveduras

Harmonização
Acompanha na perfeição pratos agridoces, sushi e saladas. Ideal para degustar com queijo tipo camembert ou roquefort.

O que esperar...
A Sidra de Frutos Vermelhos é uma sidra artesanal produzida com maçã 100% portuguesa. A fermentação a baixa temperatura ao longo de várias semanas permite preservar o sabor autêntico da maça e confere um equilíbrio entre a frescura e acidez, a carbonatação adquirida e a doçura natural dos frutos.

Sidras Vadia

Apontamento histórico

Fruto de uma parceria entre a Universidade de Aveiro (UA) e a Cerveja Vadia, a Sidra Vadia de Maçã foi desenvolvida em 2016/2017. É uma Sidra artesanal eco-inovadora, feita apenas coma maçãs 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 desta sidra foi uma ideia que surgiu com o objetivo de valorizar este subproduto, do qual se consegue extrair um conjunto de nutrientes essenciais ao crescimento das leveduras, utilizando o know-how da produção de cerveja artesanal e aplicando-o no contexto de produção de sidra, desenvolvendo assim uma sidra natural, mais ecológica e de produção sustentável, permitindo também a não utilização de aditivos como sulfitos e açúcares adicionados, usados na maioria das sidras do mercado.

Cocochocoloco

Gama
Raridades de Cervejeiro

Tipo
Baltic Porter BA Sour with Chocolate&Coconut

Estilo BJCP
28C. Wild Specialty Beer

% de álcool
7%

Temperatura ideal de prova
10ºC-12ºC

Ingredientes
Água, malte de Cevada, flocos de Aveia, chocolate (70% de cacao), concentrado de côco, Lúpulo e Leveduras.

Harmonização
Sobremesa à base de chocolate, frutos vermelhos e/ou gelado baunilha.

O que esperar...
Aroma habitual de uma Imperial Sout com Chocolate & Coco mas com palato de sour... Estranho e "inesperado". Atenção que a temperatura de prova é muito importante.

Apontamento histórico
Ver descrição das SOUR de fruta.

Diabo Vermelho

Gama
Raridades de Cervejeiro

Tipo
Red Flanders

Estilo BJCP
23B. Flanders Red Ale

% de álcool
7%

Temperatura ideal de prova
8ºC-10ºC

Ingredientes
Água, malte de Cevada e de Trigo, Lúpulo e leveduras.

Harmonização
Aperitivo, digestivo ou acompanhando refeições. Pratos de carne assadas ou grelhadas, queijos fortes e sobremesas.

O que esperar...
Acético e Funk no aroma para frescura. Blend com cerveja nova para equilibrar o palato. Uma das nossas preferidas nesta gama.

Apontamento histórico
Uma cerveja baseada na Flandres Ocidental, tipificada pelos produtos da cervejeira Rodenbach, fundada em 1820 em Flandres Ocidental. A cerveja é envelhecida até dois anos, geralmente em enormes barris de carvalho que contêm as bactérias residentes necessárias para azedar a cerveja. Embora a mistura de lotes para consistência agora seja comum entre as cervejeiras maiores, este tipo de mistura é uma arte que está a desaparecer.

Mosca da fruta

Gama
Raridades de Cervejeiro

Tipo
Moscatel BA Pear Cider

Estilo BJCP
C2F. Specialty Cider/Perry

% de álcool
5,9%

Temperatura ideal de prova
4ºC-6ºC

Ingredientes
Água, concentrado de sumo de pêra e leveduras

Harmonização
Pratos agridoces, sushi, saladas e queijos fortes e "gordos" como Roquefort ou de pasta mole como Camembert.

O que esperar...
Muitos voláteis no aroma..brett e acidez para quem gosta.

Apontamento histórico
Sidra de pêra envelhecida em barrica de moscatel na cervejeira Vadia.

Queijo da Serra

Gama
Raridades de Cervejeiro

Tipo
Red Flanders Special

Estilo BJCP
23B. Flanders Red Ale

% de álcool
6,8%

Temperatura ideal de prova
8ºC-10ºC

Ingredientes
Água, malte de Cevada, Lúpulo e leveduras.

Harmonização
Aperitivo, digestivo ou acompanhando refeições. Pratos de carne assadas ou grelhadas, queijos fortes e sobremesas.

O que esperar...
O nome diz tudo. Para quem gosta...

Apontamento histórico
Criação da Cervejaria Vadia.

Rodeo

Gama
Raridades de Cervejeiro

Tipo
Blend Peated whisky BA Baltic Porter & Rum BA Doppelbock

Estilo BJCP
33B. Specialty Wood-Aged Beer

% de álcool
7,7%

Temperatura ideal de prova
10ºC-12ºC

Ingredientes
Água, malte de Cevada, flocos de Aveia, Lúpulo e Leveduras.

Harmonização
Ostras, carnes assadas ou grelhadas, enchidos fumados, sobremesa a base de chocolate, frutos vermelhos e/ou gelado baunilha.

O que esperar...
Aroma e sabor do Peated whisky bem presentes são "equilibrados" pela doçura da Dopplebock envelhecida em barrica de Rum. Atenção, a temperatura de prova é muito importante.

Apontamento histórico
Ver descrição das SOUR de fruta.

Sour de Pêssego e Açafrão

Gama
Vadia Fruited Sour

Tipo
Fruited Sour

Estilo BJCP
28C. Wild Specialty Beer

% de álcool
5,5%

Temperatura ideal de prova
4ºC-6ºC

Ingredientes
Água, malte de Cevada (Munich, Ácido e Pilsner) e de Trigo, Lúpulo, concentrado de pêssego, sumo de açafrão e leveduras.

Harmonização
Como aperitivo ou com queijos e sobremesas.

O que esperar...
Aroma refrescante e apimentado. Carbonatação moderada, cor amarela e turbidez típica de uma sour. Em boca, a acidez é o aspeto mais marcante nos primeiros instantes e só depois surgem os aromas mais complexos, que relembram o açafrão.

Apontamento histórico
As cervejas sour são bastante conhecidas e difundidas na Bélgica onde o mosto é posto em contacto com leveduras selvagens para que ocorra uma fermentação espontânea. A Vadia fez uma interpretação muito própria deste estilo. A base das cervejas Vadia Sour é uma cerveja de trigo, que sofre um processo de segunda fermentação em barrica, com microxigenação, o que lhe confere um toque bastante ácido. Esta acidez é atenuada com a mistura de fruta cujo açúcar vai balancear com a acidez, resultando em cervejas ligeiramente ácidas mas bastante frutadas e refrescantes.

Sour de Framboesa

Gama
Vadia Fruited Sour

Tipo
Fruited Sour

Estilo BJCP
28C. Wild Specialty Beer

% de álcool
5,5%

Temperatura ideal de prova
4ºC-6ºC

Ingredientes
Água, malte de Cevada (Munich, Ácido e Pilsner) e de Trigo, Lúpulo, concentrado de framboesa e de maçã, e leveduras.

Harmonização
Como aperitivo ou com queijos e sobremesas.

O que esperar...
Praticamente um sumo de framboesa... Excelente para harmonização com sobremesa.

Apontamento histórico
As cervejas sour são bastante conhecidas e difundidas na Bélgica onde o mosto é posto em contacto com leveduras selvagens para que ocorra uma fermentação espontânea. A Vadia fez uma interpretação muito própria deste estilo. A base das cervejas Vadia Sour é uma cerveja de trigo, que sofre um processo de segunda fermentação em barrica, com microxigenação, o que lhe confere um toque bastante ácido. Esta acidez é atenuada com a mistura de fruta cujo açúcar vai balancear com a acidez, resultando em cervejas ligeiramente ácidas mas bastante frutadas e refrescantes.

Sour de Toranja

Gama
Vadia Fruited Sour

Tipo
Fruited Sour

Estilo BJCP
28C. Wild Specialty Beer

% de álcool
5,5%

Temperatura ideal de prova
4ºC-6ºC

Ingredientes
Água, malte de Cevada (Munich, Ácido e Pilsner) e de Trigo, Lúpulo, casca de toranja (infusão), concentrado de maçã e leveduras.

Harmonização
Como aperitivo ou com queijos e sobremesas.

O que esperar...
Sour, mas pouco. Casca de Toranja subtil...

Apontamento histórico
As cervejas sour são bastante conhecidas e difundidas na Bélgica onde o mosto é posto em contacto com leveduras selvagens para que ocorra uma fermentação espontânea. A Vadia fez uma interpretação muito própria deste estilo. A base das cervejas Vadia Sour é uma cerveja de trigo, que sofre um processo de segunda fermentação em barrica, com microxigenação, o que lhe confere um toque bastante ácido. Esta acidez é atenuada com a mistura de fruta cujo açúcar vai balancear com a acidez, resultando em cervejas ligeiramente ácidas mas bastante frutadas e refrescantes.

Sour de Maracujá

Gama
Vadia Fruited Sour

Tipo
Fruited Sour

Estilo BJCP
28C. Wild Specialty Beer

% de álcool
5,5%

Temperatura ideal de prova
4ºC-6ºC

Ingredientes
Água, malte de Cevada (Munich, Ácido e Pilsner) e de Trigo, Lúpulo, concentrado de máracuja e de maçã, e leveduras.

Harmonização
Como aperitivo ou com queijos e sobremesas.

O que esperar...
O aroma e o sabor não enganam ninguém, praticamente um sumo de maracujá. Para quem gosta delas mais "equilibradas".

Apontamento histórico
As cervejas sour são bastante conhecidas e difundidas na Bélgica onde o mosto é posto em contacto com leveduras selvagens para que ocorra uma fermentação espontânea. A Vadia fez uma interpretação muito própria deste estilo. A base das cervejas Vadia Sour é uma cerveja de trigo, que sofre um processo de segunda fermentação em barrica, com microxigenação, o que lhe confere um toque bastante ácido. Esta acidez é atenuada com a mistura de fruta cujo açúcar vai balancear com a acidez, resultando em cervejas ligeiramente ácidas mas bastante frutadas e refrescantes.

Sour de Abóbora e Canela

Gama
Vadia Fruited Sour

Tipo
Fruited Sour

Estilo BJCP
28C. Wild Specialty Beer

% de álcool
5,5%

Temperatura ideal de prova
4ºC-6ºC

Ingredientes
Água, malte de Cevada (Munich, Ácido e Pilsner) e de Trigo, Lúpulo, compota de abóbora e canela caseira e leveduras.

Harmonização
Como aperitivo ou com queijos e sobremesas.

O que esperar...
Carbonatação moderada e cor alaranjada. Em boca, tal como as restantes sour's, a acidez é o aspeto mais marcante nos primeiros instantes e só depois surgem os aromas mais complexos da abóbora e canela. Uma cerveja que combina na perfeição com a época Natalícia.

Apontamento histórico
As cervejas sour são bastante conhecidas e difundidas na Bélgica onde o mosto é posto em contacto com leveduras selvagens para que ocorra uma fermentação espontânea. A Vadia fez uma interpretação muito própria deste estilo. A base das cervejas Vadia Sour é uma cerveja de trigo, que sofre um processo de segunda fermentação em barrica, com microxigenação, o que lhe confere um toque bastante ácido. Esta acidez é atenuada com a mistura de fruta cujo açúcar vai balancear com a acidez, resultando em cervejas ligeiramente ácidas mas bastante frutadas e refrescantes.

Icarus

Gama
Colaborativa

Tipo
Portuguese Grape Larger

Estilo
28C. Wild Specialty Beer

% de álcool
7,9%

Temperatura ideal de prova
4ºC-6ºC

Ingredientes
Água, malte de Cevada e de Trigo, Arroz, Lúpulo e leveduras.

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

O que esperar...
Cor dourada e amargor moderado-baixo. Os maltes utilizados foram principalmente o Pils e alguns especiais para atingir a cor pretendida. A lista de ingredientes conta também com arroz 100% português, que contribui para um resultado mais refrescante no paladar.

Apontamento histórico
De mais uma colaboração da Cerveja Vadia com a MOM Brewers e com o From Mogwai to Gremlin, surge a cerveja mais lupulada que fizemos até ao momento! Com 6 lúpulos diferentes e em quantidades abundantes, com double dry hopping para garantir um agradável realce do lúpulo. Uma cerveja luminosa, pronta a ser a ambição de qualquer adepto de cerveja!

Avô Fernando
(Portuguese Grape Sour Ale)

Gama
Colaborativa

Tipo
Imperial India Pale Lager

Estilo BJCP
Hoppy Lager

% de álcool
4%

Temperatura ideal de prova
4ºC-6ºC

Ingredientes
Água, malte de Cevada (Munich, Ácido e Pilsner), mostro de uva, Lúpulo e Leveduras.

Harmonização
Ideal para Pratos de Peixe.

O que esperar...
Está inserida num movimento cervejeiro português - Portuguese Grape. Composta por 70% de mosto de cevada e 30% de mosto de uvas das castas Loureiro, Arinto (Pedernã) e Trajadura, características da região onde está inserida a cervejaria Vadia.

Apontamento histórico
Estilo de cerveja que resultou de um movimento cervejeiro que tentou a aproximação entre a cultura cervejeira e a cultura vinícola. Cerveja com aromas e sabores distintos da cerveja de estilos clássicos, traz o toque do mosto da uva que nos transporta para um mundo intermédio onde cerveja e vinho cohabitam na perfeição.

Vadia
DESDE 2013
• CERVEJA ARTESANAL •

CALENDÁRIO DO Advento

24 RAZÕES PARA VADIAR
ATÉ AO NATAL

Bom Natal e um próspero ano 2022, cheio de saúde!

A equipa vadia