

Voll-Damm

DOBLE MALTA

DOBLE NADA

**VOLL-DAMM
É UMA
MÄRZENBIER.**

**CERVEJA DE
MARÇO**

SABE POR QUE É QUE SE CHAMA ASSIM?

Na Idade Média, como não existiam sistemas de refrigeração, nem praticamente conhecimentos de microbiologia, os cervejeiros viam-se obrigados a deixar de produzir durante os meses quentes de verão, uma vez que as elevadas temperaturas permitiam que algumas bactérias sobrevivessem e estragassem a produção.

Contudo, um mestre cervejeiro teve uma ideia genial. Ao longo da produção do mês de março todos trabalhariam arduamente para elaborarem uma cerveja muito mais potente, com mais lúpulo. Também juntaram mais malte à fórmula tradicional, o dobro do malte, procurando obter uma cerveja muito mais encorpada, que seria muito mais resistente ao calor. Desta forma, conseguiram pela primeira vez que o consumo da cerveja se alargasse a todo o ano.

Assim nasceu o estilo Märzenbier; assim nasceu o estilo Voll-Damm.

UMA CERVEJA PARA FESTEJAR

Com o decurso do tempo, a Märzenbier acabaria por se converter também na Oktoberfestbier. Com o final da colheita de malte e de lúpulo e com a chegada do frio, havia que terminar as reservas da última cerveja armazenada (Märzenbier) para libertar as adegas e poder voltar a produzir.

Este facto, coincidiu com o aniversário de casamento entre Luís I da Baviera e Teresa de Sajonia-Altenburgo, que acabou por se tornar numa grande festa em Munique, a qual perdurou até aos dias de hoje e é conhecida por Oktoberfest, daí que a Märzenbier também seja conhecida por Oktoberfestbier.



OKTOBERFESTBIER

... su elaboración
... cuando,
... elaborarla
... hoy. Se la
... *Toll-Damm.*

1879

HOLLAND

**SÓ QUANDO
SABES DE ONDE
VENS, PODES
SABER QUEM ÉS**

A ORIGEM DO MALTE A DOBRAR

A Damm elaborou a sua primeira Märzenbier em 1953.
Nos primeiros anos apenas era produzida de outubro
a abril, deixando de se fabricar nos restantes meses do ano.

VOLL-DAMM



Foi em 1955, graças ao êxito alcançado, que passou a ser fabricada de forma ininterrupta. Foi batizada com o nome de Voll-Damm.

“Voll” em alemão significa cheio, completo.

O nome assentava muito bem a uma cerveja de sabor forte, intenso e muito encorpada.

**A RECEITA
A TÉCNICA
OS INGREDIENTES**

IMPORTA. É NECESSÁRIA. SÃO INQUESTIONÁVEIS.

A Voll-Damm é uma cerveja com o dobro do malte. É produzida com ingredientes 100% naturais, apenas com cevadas de variedades puras e com malte da nossa própria fábrica de malte. O dobro da quantidade de malte confere-lhe mais aroma, mais sabor e mais corpo.

A Voll-Damm recebe um dos primeiros lúpulos amargos na brassagem e mais tarde, imediatamente antes de começar o processo de fermentação, junta-se um novo lúpulo proveniente da reconhecida e prestigiada região bávara de Hallertau.

O DOBRO DO MALTE

O dobro da quantidade de malte na receita faz
com que seja um produto muito forte.
Com o dobro do sabor. Duplamente encorpada.
É algo que se nota logo no primeiro gole.



LÚPULOS AMARGOS

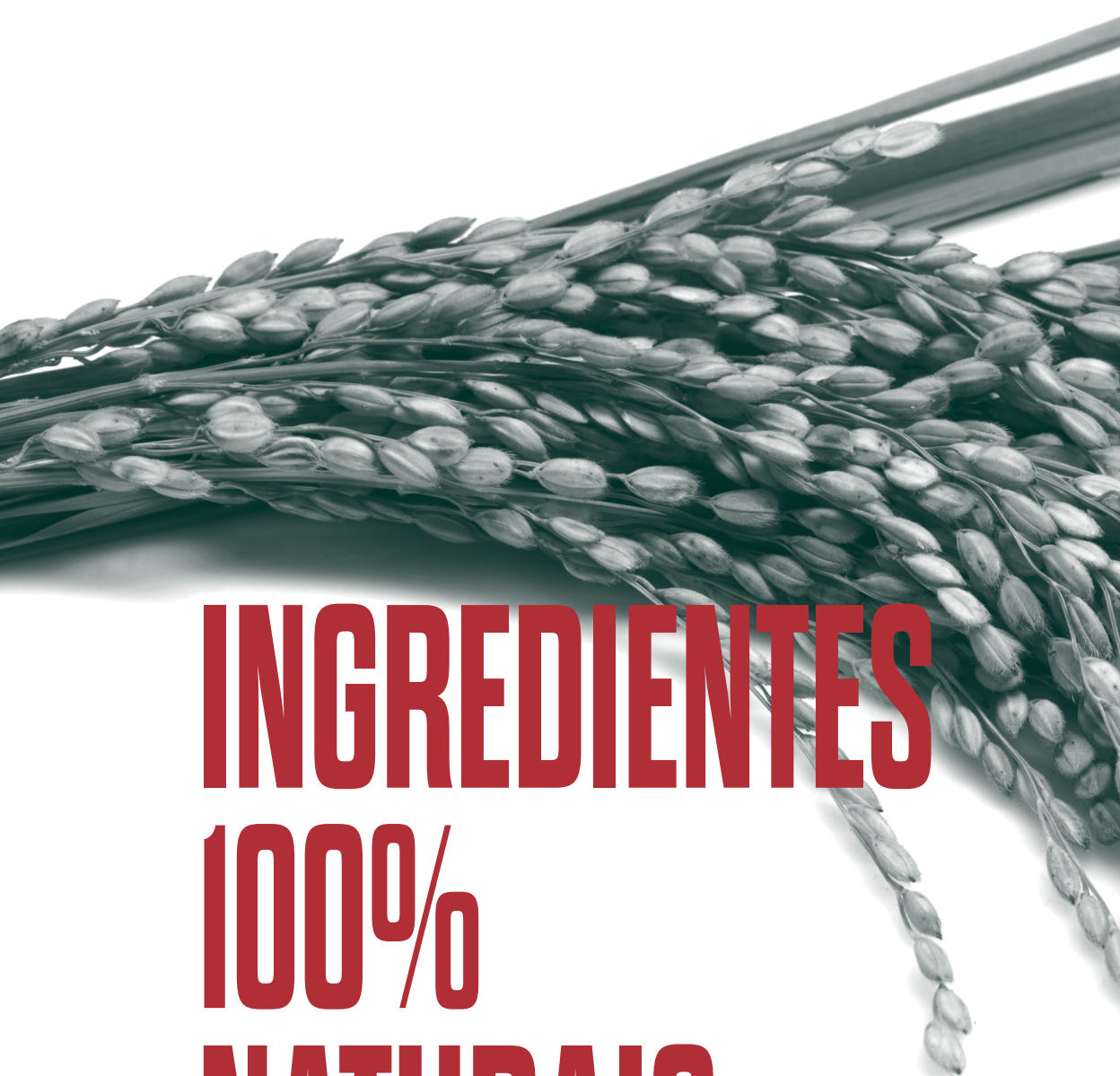
No decurso da cozedura adicionamos
lúpulos das variedades Nugget, Magnum
e Taurus, que são os responsáveis pelo
sabor amargo da Voll-Damm.





LÚPULO AROMÁTICO

Imediatamente antes de terminar a cozedura junta-se o lúpulo aromático, que a enriquece com notas aromáticas herbais, críticas e frutadas. Este processo é conhecido como *late-hopping*.



INGREDIENTES 100% NATURAIS

A Voll-Damm é elaborada com ingredientes naturais, cuidadosamente selecionados desde a origem. Água, malte de cevada, arroz, milho, lúpulo e levedura.



**OS PRÉMIOS NÃO
SE PROCURAM,
CHEGAM
NATURALMENTE**



EUA
2004



RU
2007



BÉLGICA
2009



EUA
2009



AUSTRÁLIA
2010



AUSTRÁLIA
2011



RU
2011



BÉLGICA
2011



EUA
2011



AUSTRÁLIA
2012



EUA
2012



RU
2012



BÉLGICA
2012



EUA
2012



RU
2013



RU
2013



BÉLGICA
2013



BÉLGICA
2013



RU
2014



BÉLGICA
2014



EUA
2014



AUSTRÁLIA
2015



RU
2015



RU
2015



BÉLGICA
2015



EUA
2015



AUSTRÁLIA
2016



BÉLGICA
2016



AUSTRÁLIA
2017



EUA
2017



BÉLGICA
2017



BÉLGICA
2017



O SABOR DO CARÁTER

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Cerveja com tom de carvalho e reflexos alaranjados. Apresentação densa e brilhante, com uma camada cromática tostada. A espuma apresenta-se compacta. Apresenta bolhas vivas, finas e velozes. O aroma é de grande intensidade e complexidade. As primeiras notas olfativas são frutadas, como o pêsego maduro e a maçã; também alaranjadas que chegam ao nariz com uma nota de frescura. Nariz limpo em que no final permanece uma sensação de pão torrado. A entrada na boca é ampla, com caráter. Volumosa e cremosa. No final fica uma recordação do tanino da folha de tabaco. O amargo do lúpulo proporciona uma intensa sensação refrescante.

SERVIÇO

A temperatura ideal será entre 6 e 8 graus.

Álcool 7,2% vol.

APRESENTAÇÕES

25 cl - Tabuleiro 24 Uni. (TP)

20 L - Barril



**NÃO MEU AMIGO, AS CERVEJAS NÃO SÃO
TODAS IGUAIS**

DOBLE NADA

A Voll-Damm recomenda um consumo responsável. 7,2°.