

# GOYENECHE®

B.A.



G

ARG.

FAMILIA  
DESDE  
2007  
CERVECERA

PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS / BEBER CON MODERACIÓN

# ÍNDICE

## 01 BUENA CERVEZA

Te contamos nuestro comienzos, por qué, cómo y cuándo empezamos a elaborar nuestra cerveza.

## 02 AÑO X AÑO

Un repaso de la historia de Goye con los hitos más importantes.

## 03 MI CASA ES TU CASA

La Fábrica es el corazón de nuestra familia. Trabajamos con la mejor materia prima y la mayor dedicación.

## 04 ESTILOS GOYE

Contamos con nueve estilos fijos, asegurando la variedad necesaria para la exigencia de cada paladar particular.

## 05 PEDITE UNA GOYE

Contamos con un desarrollo de marca que nos permite impulsar nuestras relaciones comerciales haciendo eje en la comunicación visual.



“HACEMOS  
LO QUE NOS  
GUSTA”

GOYENECHÉ  
DESDE  
FAMILIA  
2007  
CERVECERA

01



# BUENA CERVEZA

ARTESANAL

“Comenzamos en 2007 como un hobby, buscando una cerveza que una amigos para convertirlos en familia.”

# GOYENECHE, PERO DECINOS GOYE

## SOMOS HERMANOS DE BIRRA

*Nuestra búsqueda es la excelencia.*

Cocinamos cerveza desde el año 2007 y siempre priorizando la calidad usamos la mejor materia prima.

La experimentación continua nos permite seguir perfeccionando nuestras recetas constantemente, para así satisfacer **los paladares más exigentes.**

Entendemos que cada paladar es particular y es por eso que los principales ejes a la hora de componer nuestras cervezas son **la tomabilidad y el equilibrio** de los sabores complejos.

Luego de muchos años, nos enorgullecimos en decir que Goyeneche tiene un estilo para vos, animate a formar parte de esta gran familia cervecera.

*Somos Goye y amamos lo que hacemos.*



### EXTERIOR FÁBRICA

Hermanos Goyeneche brindando por los nuevos tanques recibidos de 10.000 L cada uno.

# AÑO X AÑO

## BREVE RESEÑA

Te contamos algunos hitos, logros y decisiones de la cervecería que marcaron nuestro recorrido en el mundo cervecero.

**2007** **HOME BREWER**  
**PRIMERAS COCCIONES**  
*Pruebas de estilo  
Bloque de cocción 15 L*

**2009** **PRIMER CLIENTE**  
**STANISLAV**  
*Alias "el Ruso"*



**2011** **PRIMER LOGO**  
**CERVEZA CASERA**

**2012** **BOTELLAS**  
**VENTA AL PÚBLICO**  
*Ferias Municipales  
Mercado Libre*

**2013** **FERIA AGRONOMÍA**  
**SALTO EXPONENCIAL**  
*Bloque de cocción 120 L  
Estilo Ginger Ale*



**2014** **MUDANZA OLIVOS**  
**CERVEZA DE GARAGE**  
*Bloque de cocción 200 L  
Rediseño de logo, planteo de identidad cervecera.  
Clientes: Gulp, Bilbo, Salón Pueyrredón*

**2015** **INCUBAGRO**  
**EVENTOS MASIVOS**  
*Festival Raíz, Tecnópolis, El Toque,  
Incubagro, Tesis, Proyectos.  
Bloque de cocción 500 L.*

**2016** **MUDANZA SARRATEA**  
**FÁBRICA DE CERVEZA**  
*Primeros Fermentadores inoxidable de 2200 L.*

**2017** **EQUIPAMIENTO**  
**BLOQUE DE COCCIÓN INTEGRADO**  
*Maduradores de acero inoxidable de 1600 L,  
Lavadora de Barriles, Distribuidoras,  
Clientes: AOK, Lydar.  
Primera cocción ipa (experimentación  
con nuevos lúpulos).importados*

**2018** **ENVÍOS AL INTERIOR**  
**ROSARIO Y PTO. MADRYN**  
*Nuevo bloque de cocción de 1700 L,  
Filtro de diátomea.*



**2019** **GOYE. FAMILIA CERVECERA**  
**TRIPLE ORO EN COPA ARG. DE CERVEZAS**  
*Rediseño de identidad comunicacional  
Mudanza a los Ceibos (Fábrica actual)  
Ampliación bloque de cocción 2950 L,  
2 Fermentadores de 13.000 L, 4 Tanques nuevos.  
Incorporación nuevas variedades, llegando a las 9 totales*

**2020** **PEDITEUNAGOYE.COM.AR**  
**PLATAFORMA E-COMMERCE**  
*Delivery directo de Fábrica*



OYENECHÉ  
FAMILIA  
20 CERVECERA 07

03



# MI CASA ES TU CASA

**BREWHOUSE**

“Nuestro brewhouse tiene una capacidad de 2950 litros por batch de cocción y puede ser operado por 1 persona de ser necesario.”

# MI CASA ES TU CASA

## EL CORAZÓN DE ESTA FAMILIA

Invitarte a nuestra fábrica es regalarte un pedacito de nuestro hogar , nos gusta lo que hacemos , y transmitimos ese sentimiento a todas las personas que nos visitan, **hacerlas sentir como en casa** es el desafío de esta familia cervecera.

La Fábrica de Goye está en continua actualización y es el lugar donde nuestros **sueños se hicieron realidad**, es por eso que es el lugar en donde decidimos seguir soñando y creando nuevos caminos.

Elegimos hacer nuestro recorrido sin recetas clásicas ni caminos ya transitados, queremos que la comunidad cervecera **de verdad se convierta en familia**, porque lo único que debe de importarnos es la elaboración de una cerveza de excelente calidad.

*Somos unidos. Somos familia. Estamos creciendo y queremos que seas parte.*



## INGREDIENTES NATURALES Y DE CALIDAD

Priorizamos la calidad desde el inicio de todos los procesos, por ese motivo seleccionamos **lo mejor de las materias primas**. Diseñamos nuestras recetas usando maltas y lúpulos argentinos, combinándolos con las mejores maltas europeas, y los mas sofisticados lúpulos norteamericanos.



## EQUIPAMIENTO

Constantemente buscamos mejorar y hacer **mas eficientes los procesos** productivos. Contamos con fermentadores y maduradores isobáricos, filtros, y precisos controles de temperatura en todas las etapas de producción.



## CONTROL Y CALIDAD

A través todas las etapas de producción, desde el acopio de la materia prima, la molienda, los procesos de macerado, cocción, fermentación, filtrado y envasado, hacemos un **exhaustivo control de calidad** a nivel microbiológico y organoléptico para que nuestra cerveza cumpla con los mas altos estándares de calidad.

04



# ESTILOS GOYE

NUEVE ESTILOS

“Cada paladar es particular  
y la variedad de Goyeneche  
busca la particularidad de  
cada estilo.”





## **BLONDE ALE**

**LIGERA. REFRESCANTE  
Y EQUILIBRADA.**

Cerveza rubia de alta tomabilidad, brillante y cristalina. Se percibe el sabor dulce de la malta en **perfecto equilibrio** con el aroma de los lúpulos que otorgan agradables notas cítricas.

**16 IBUS · 4,5 % ABV**



## **INDIA PALE ALE**

**FRUTAL. CÍTRICA  
Y AMARGA.**

Cerveza de color dorado, con alta tomabilidad. El blend de maltas otorga el soporte justo para destacar y resaltar el aroma y los **sabores del lúpulo**, entre ellos se perciben notas cítricas, frutas de carozo, frutas tropicales y sutil resina.

**50 IBUS · 6 % ABV**



## **PORTER**

**NEGRA. CHOCOLATE  
Y CREMOSA.**

Cerveza negra, posee un sabor complejo y equilibrado. Cuerpo medio, **espuma cremosa** y persistente. Amargor moderado aportado por los lúpulos y las maltas tostadas. Se perciben notas de café, chocolate, cacao y frutas secas.

**16 IBUS · 5,5 % ABV**



## SCOTTISH

CARAMELO / TOSTADA  
/ COBRIZA

Cerveza color rojizo brillante en la que **destaca el perfil de las maltas**. El blend de granos abarca los más claros, los caramelo y hasta los tostados, logrando complejos sabores y aromas a bizcocho, pan, caramelo y frutos secos.

17 IBUS · 5 % ABV



## HONEY

DULCE / MIEL  
/ AROMÁTICA

Cerveza de color dorado profundo con el aporte justo de miel que se luce junto a un complejo blend de maltas. **Perfectamente balanceada** y de alta tomabilidad, final seco con retrogusto dulce y aromático.

12 IBUS · 6,5 % ABV



## TRIPEL

BELGA / INTENSA  
/ ESPECIADA

Cerveza color dorado de origen belga, cuerpo medio y moderada graduación alcohólica, se destacan notas de pimienta, cardamomo, y clavo de olor. Final seco con retrogusto especiado. **Ganadora de la medalla de oro** en la Copa Argentina de Cervezas 2019.

12 IBUS · 6,5 % ABV



## **AM. WHEAT**

**TRIGO / NARANJA  
/ CORIANDRO**

Cerveza de trigo estilo americano de **alta tomabilidad** con adición de semillas de coriandro y cáscaras de naranja. La acidez del trigo se combina equilibradamente con las notas cítricas del lúpulo, la naranja y el coriandro.

**17 IBUS · 4,5 % ABV**



## **AM. PALE ALE**

**LUPULADA / CÍTRICA  
/ FRESCA**

Cerveza rubia de alta tomabilidad, brillante y cristalina. Se percibe el sabor dulce de la malta en **perfecto equilibrio** con el aroma de los lúpulos que otorgan agradables notas cítricas.

**35 IBUS · 4,5 % ABV**



## **DOBLE IPA**

**LUPULADA / FUERTE  
/ AMARGA**

Cerveza de intenso amargor, moderadamente alcohólica. Por su graduación alcohólica, presenta una **gran tomabilidad**. El balance es hacia el lúpulo que denota características cítricas, frutales y a resina. El amargor es sedoso y no invasivo.

**70 IBUS · 7,5 % ABV**

05



# ***PEDITE UNA GOYE***

**VALOR DE MARCA**

“La comunicación es un eje principal a la hora de tomar nuestras decisiones.”

# GOYENECHÉ, FAMILIA CERVECERA

## BUENA COMPAÑÍA

Entendemos que las relaciones personales son parte esencial en la felicidad de las personas: la familia es un pilar fundamental en nuestra cultura y los amigos son tan importantes que los consideramos familia.

Tomar una cerveza en buena compañía siempre es un buen plan, una gran excusa para forjar relaciones e incluso conocer personas que quizá mañana consideremos indispensables.

Somos una empresa joven, pero la experiencia la hicimos trabajando con tesón, miramos hacia adelante y proyectamos un camino, y eso nos motiva a seguir.

Trabajamos duro para que Goyeneche esté presente en esos momentos que elegimos recordar y nos llenan de alegría, y lo hacemos con gusto, porque disfrutamos lo que hacemos.

*Componemos cerveza.*

PEDITE UNA  
**Goye**®

[www.pediteunagoye.com.ar](http://www.pediteunagoye.com.ar)

   @cervezagoye

