vinetur

Goyeneche celebra el IPA Day con seis variedades de perfil lupulado

La cervecera reúne estilos clásicos y recientes en una oferta que va de la IPA tradicional a la Pacific

martes 4 de agosto de 2026



Cerveza Goyeneche celebrará este jueves, 6 de agosto, el IPA Day con una propuesta centrada en seis variedades de perfil lupulado dentro de su catálogo. La compañía explica que esta jornada internacional, en marcha desde 2011, busca dar visibilidad a

un estilo que gana peso entre los consumidores.

La marca, conocida comercialmente como Goye, reúne en esa familia sus referencias IPA, APA, Doble IPA, Hazy, Neipa y Pacific. Según trasladan desde la cervecera, todas comparten un perfil aromático, frutal y equilibrado, con una alta facilidad de consumo, aunque cada una presenta rasgos propios en amargor, graduación alcohólica y expresión del lúpulo.

La IPA de Goye figura como una de las referencias más demandadas de la casa. Tiene 48,7 IBU y 5,5% de alcohol. La empresa la define como una cerveza de estilo moderno, de color dorado y con una base de maltas pensada para sostener el protagonismo del lúpulo. En cata, la marca sitúa notas cítricas, frutas de carozo, frutas tropicales y un fondo de resina.

La APA presenta 34,1 IBU y 4,2% de alcohol. Goyeneche la describe como una cerveza de marcado carácter cítrico, cuerpo ligero y perfil refrescante. La firma sostiene que ese equilibrio permite que el lúpulo conserve presencia sin imponerse sobre el conjunto.

La Doble IPA sube a 63,6 IBU y 8,0% de alcohol. La cervecera la encuadra como una opción de amargor intenso y balance volcado hacia el lúpulo. También precisa que ese amargor resulta sedoso y poco invasivo, con notas cítricas, frutales y resinosas orientadas a consumidores que buscan una expresión más marcada de este estilo.

Entre las incorporaciones más recientes del porfolio lupulado aparecen Hazy, Neipa y Pacific, que la marca ha vuelto a producir a petición del público. La Hazy IPA alcanza 29,4 IBU y 6,6% de alcohol. Goyeneche la presenta como una cerveza turbia, de color dorado, cuerpo liviano y perfil frutal, con textura sedosa y amargor refrescante.

La Neipa registra 31,0 IBU y 5,3% de alcohol. Según la descripción de la empresa, ofrece un color dorado pálido, cuerpo medio y espuma cremosa, con notas cítricas y frutales como eje principal de su perfil sensorial.

La Pacific IPA se sitúa en 27 IBU y 5,8% de alcohol. La compañía señala que está elaborada con lúpulos de Oceanía y que esa elección aporta nuevos matices frutales. En su planteamiento, el carácter afrutado contrasta con el amargor y da forma a una interpretación más actual de la IPA.

La firma vincula esta celebración con la historia del estilo. Sitúa el origen de la India Pale Ale en torno a 1790, cuando la británica East India Company necesitaba transportar cerveza hasta la India en travesías marítimas largas. Según esa versión, el cervecero George Hodgson aumentó la carga de lúpulo de una Pale Ale tradicional para mejorar su conservación durante el viaje, dando lugar a un nuevo estilo identificado con su destino.

Goyeneche opera en el mercado desde 2007 y se presenta como una empresa familiar cervecera. Su catálogo suma 13 estilos repartidos en tres grupos. Entre las clásicas incluye Blonde, Golden, Scottish y Porter. Entre las aromáticas, Honey, American Wheat y Tripel. En el segmento lupulado figuran IPA, APA, Doble IPA, Hazy IPA, Neipa y Pacific IPA.

La compañía también ha ampliado su actividad con Indiana Gin, un London Dry que, según informa la propia marca, combina su tradición cervecera con una nueva línea de destilados. Con esta oferta, Goyeneche aprovecha el IPA Day para poner el foco en una de las familias de producto con más peso dentro de su catálogo.