

HA

◆ EDICIÓN LIMITADA · 1.000 UNIDADES ◆

# HERENCIA ANCESTRAL

*RESERVA ESPECIAL*

Ficha técnica · Guía de preparación  
Métodos, recetas, maridajes y más

CULTIVADO A 1.850 MSNM

Valle del Cauca · Colombia

Cosecha Mayo 2026

## CAPÍTULO I

# UNA BIENVENIDA

Gracias por elegir **Herencia Ancestral**. Al tener esta caja en tus manos estás sosteniendo el trabajo de una familia de tres generaciones de caficultores y el resultado de un año entero de paciencia, selección y obsesión por la calidad.

Este café no es un producto de producción masiva. De cada cosecha, solo **1.000 unidades** superan nuestros estándares. El resto se descarta. Lo que tienes es, literalmente, el 30% más selecto de toda una temporada de trabajo.

Hemos preparado este documento para acompañarte en la experiencia. Aquí encontrarás la ficha técnica completa de tu café, nuestras recetas recomendadas para los métodos más populares, guías de molienda, maridajes, almacenamiento y algunos consejos que te ayudarán a sacarle todo el provecho a cada taza.

*"EL CAFÉ NO TIENE PRISA, ESPERA. POR ESO SOLO PRODUCIMOS 1.000 UNIDADES AL AÑO. CADA BOLSA LLEVA NUESTRO APELLIDO, Y ESO LO SIGNIFICA TODO PARA NOSOTROS."*

— NICOLÁS ESCOBAR · TERCERA GENERACIÓN

CON GRATITUD,  
EL EQUIPO DE HERENCIA ANCESTRAL



COSECHA MAYO 2026

# FICHA TÉCNICA



HERENCIA  
ANCESTRAL  
CAFÉ COLOMBIANO

## RESERVA ESPECIAL COSECHA 2026



FORMATO: EN GRANO



PESO NETO: 340 gr



ORIGEN: 100% CAFÉ DE COLOMBIA  
(ORIGEN ÚNICO)

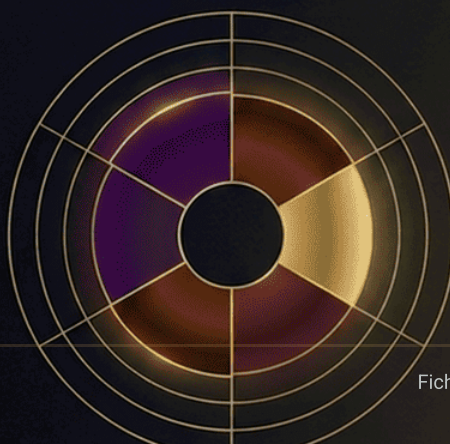


TOSTIÓN: MEDIA



COSECHA: 2026

### PERFIL DE TAZA



FRAGANCIA  
Uva y Chocolate  
Oscuro



AROMA  
Panela y Frutos  
Morados



ACIDEZ  
MEDIA



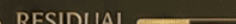
SABOR  
Guayaba, Azaña,  
Cacao



CUERPO  
MEDIO



RESIDUAL



## PERFIL SENSORIAL

# CUATRO DIMENSIONES

Una sinfonía de sabores que empieza con chocolate sedoso, evoluciona hacia frutos rojos maduros y cierra con un toque cítrico que invita al siguiente sorbo.

## CHOCOLATE

## CHOCOLATE



SLURRY MILK CHOCOLATE

## CHOCOLATE

Notas profundas de cacao oscuro y caramelo tostado que persisten en el retrogusto.

## CITRUS

## CITRUS



BRIGHT CLEAN FINISH

## CÍTRICO

Acidez brillante con destellos de naranja sanguínea y mandarina fresca.

## PLUM

## PLUM



SWEET RIPE PLUM

## CIRUELA

Frutalidad roja madura que aporta cuerpo y dulzura natural al balance.

## WALNUTS

## WALNUTS



CARAMELIZED WALNUTS

## NUEZ

Textura suave y cremosa con finalización larga y elegante.

**Un café de 87+ puntos SCA.** Reserva Especial fue evaluado por catadores Q-Grader certificados. Cada lote cumple el mismo estándar antes de recibir el número que lo identifica entre las 1.000 unidades.



CAICEDONIA · VALLE DEL CAUCA

# ORIGEN E HISTORIA

En las montañas de Caicedonia, en el corazón del Valle del Cauca, a 1.850 metros sobre el nivel del mar, una familia cultiva café en la misma tierra donde su abuelo plantó los primeros árboles hace más de sesenta años.

El suelo de esta región tiene una particularidad: una influencia volcánica combinada con días cálidos y noches frescas. Esa combinación crea las condiciones perfectas para que las cerezas maduren lentamente, desarrollando azúcares complejos y notas frutales pronunciadas que se traducen directamente en la taza.

Nuestra finca dedica solo **dos hectáreas** al cultivo de este lote especial. No usamos maquinaria industrial. Cada cereza se cosecha a mano, una por una, en su punto exacto de madurez.

DE LA CEREZA A LA TAZA

# EL PROCESO

01

## RECOLECCIÓN MANUAL

Solo cerezas perfectamente maduras, seleccionadas grano a grano por recolectores experimentados.

02

## DESPULPADO

El mismo día de la cosecha, sin lastimar el grano, para conservar todas sus propiedades.

03

## FERMENTACIÓN

72 horas controladas para desarrollar dulzor y claridad aromática.

04

## LAVADO PROFUNDO

Eliminación total del mucílago con agua limpia de los ríos de montaña.

05

## SECADO EN CAMAS

21 días en camas africanas elevadas con flujo constante de aire para un secado parejo.

06

## SELECCIÓN FINAL

Solo el 30% de la cosecha cumple nuestros estándares. El resto se descarta.

07

## TUESTE EN MICRO-LOTES

Máximo 15 kg por lote, con perfil de tueste medio personalizado por un maestro tostador.

08

## EMPAQUE NUMERADO

Cada bolsa recibe su código único de autenticidad, inscrito a mano.



RECETAS OFICIALES DE HERENCIA ANCESTRAL

# GUÍA DE PREPARACIÓN

Estas son las recetas que recomendamos como punto de partida para preparar tu Reserva Especial. Están diseñadas para resaltar el equilibrio único de este café: su cuerpo aterciopelado, sus notas de chocolate y ciruela, y sus destellos cítricos.

**Una invitación:** estas medidas son nuestro punto de partida recomendado, pero el café es una experiencia personal. Te invitamos a probar diferentes proporciones para descubrir todos los sabores que esta cosecha te puede regalar.

## PROPORCIONES Y TIEMPOS

## LAS TRES RECETAS

## DRIP COFFEE · CAFETERA DE GOTEO

7 G

CAFÉ

125 ML

AGUA

3 MIN

TIEMPO

**Molienda:** Media (similar a sal de mesa) · **Agua:** 92-94°C

**Resalta:** Notas cítricas, acidez brillante y claridad aromática.

## PRENSA FRANCESA

7 G

CAFÉ

125 ML

AGUA

4 MIN

TIEMPO

**Molienda:** Gruesa (similar a sal marina) · **Agua:** 92-96°C

**Resalta:** Cuerpo aterciopelado, chocolate y dulzor de ciruela.

## CHEMEX

8 G

CAFÉ

125 ML

AGUA

5-6 MIN

TIEMPO

**Molienda:** Media-gruesa (arena de playa) · **Agua:** 93-96°C

**Resalta:** Toda la complejidad: las cuatro notas se distinguen claramente.

## INSTRUCCIONES COMPLETAS

# PASO A PASO

## DRIP COFFEE · CAFETERA DE GOTEO

1. Calienta agua entre 92 y 94°C (justo antes de hervir).
2. Coloca el filtro en el dripper y enjuágalo con agua caliente.
3. Pesa 7 gramos de café por cada 125 ml de agua.
4. Muele el café en molienda media, similar a sal de mesa.
5. Coloca el café molido en el filtro y nivélalo.
6. **Bloom:** vierte 30 ml de agua sobre el café y espera 30 segundos.
7. Vierte el resto del agua en círculos lentos del centro hacia afuera.
8. Tiempo total: **3 minutos**.
9. Sirve inmediatamente y disfruta mientras está caliente.

## PRENSA FRANCESA

1. Calienta agua entre 92 y 96°C.
2. Pesa 7 gramos de café por cada 125 ml de agua.
3. Muele el café en molienda gruesa, similar a sal marina.
4. Coloca el café molido en la prensa francesa.
5. Vierte la mitad del agua, mojando todo el café.
6. Espera 30 segundos (bloom inicial).
7. Vierte el resto del agua y revuelve suavemente.
8. Coloca la tapa con el émbolo arriba (sin presionar todavía).
9. Espera **4 minutos completos**.
10. Presiona el émbolo lentamente hasta el fondo.
11. Sirve inmediatamente y por completo.

## CHEMEX

1. Calienta agua entre 93 y 96°C.
2. Despliega el filtro Chemex (el lado de 3 capas va del lado del pico).
3. Enjuaga el filtro con agua caliente y desecha el agua del enjuague.
4. Pesa 8 gramos de café por cada 125 ml de agua.
5. Muele en molienda media-gruesa (arena de playa).
6. Coloca el café en el filtro y nivélalo.
7. **Bloom:** vierte agua justo para mojar todo el café y espera 30-45 segundos.
8. Continúa vertiendo en círculos lentos del centro hacia afuera.
9. Tiempo total: entre **5 y 6 minutos**.
10. Retira el filtro cuando termine de gotear y sirve.

## OTROS MÉTODOS COMPATIBLES

Puntos de partida recomendados para los métodos más populares:

MÉTODO	CAFÉ / AGUA	MOLIENDA	TIEMPO
V60 (Hario)	15 g / 250 ml	Media-fina	2:30 – 3:00 min
AeroPress	15 g / 200 ml	Media-fina	1:30 min
Kalita Wave	20 g / 320 ml	Media	3:00 – 3:30 min
Espresso	18 g / 36 g	Muy fina	25 – 30 seg
Moka italiana	Llenar filtro	Fina	Fuego medio
Cold Brew	80 g / 1 litro	Gruesa	12 – 18 horas

EL FACTOR MÁS IMPORTANTE

# GUÍA DE MOLIENDA

La molienda es el factor más importante después de la calidad del café. Una mala molienda arruina el mejor grano.

MOLIENDA	REFERENCIA VISUAL	MÉTODO
Extra gruesa	Pimienta en grano partida	Cold Brew
Gruesa	Sal marina gruesa	Prensa Francesa
Media-gruesa	Arena de playa	Chemex
Media	Sal de mesa	Drip, Kalita
Media-fina	Azúcar refinada	V60, AeroPress
Fina	Harina gruesa	Moka italiana
Muy fina	Talco, harina fina	Espresso

**Reglas de oro:** Muele siempre justo antes de preparar. El café molido pierde el 60% de sus aromas en los primeros 15 minutos. Usa siempre molino de fresas (*burr grinder*), nunca de cuchillas. Si tu café sabe mal, ajusta la molienda antes que cualquier otra variable.

MÁS ALLÁ DEL GRANO

# AGUA Y CONSERVACIÓN

## EL AGUA: EL INGREDIENTE OLVIDADO

El café es **98% agua**. La calidad del agua impacta directamente en la taza, y usar agua mala arruina hasta el mejor grano. Recomendamos agua filtrada de buena calidad, embotellada baja en minerales, o agua de filtro doméstico.

Evita el agua del grifo con sabor a cloro fuerte, el agua destilada (no extrae bien) y el agua muy mineralizada (deja sabores metálicos).

**Consejo práctico:** Si no tienes termómetro, hierva el agua y espera entre 30 y 45 segundos antes de usar. Estará en el rango ideal de 92-96°C para todos los métodos filtrados.

## CÓMO CONSERVAR TU CAFÉ

Los cuatro enemigos del café son: **oxígeno, luz, humedad y calor**.

### ✓ LO CORRECTO

- ✓ Mantener en la bolsa original con válvula, bien cerrada, o en recipiente hermético opaco.
- ✓ Guardar en lugar fresco, seco y oscuro (despensa o cajón cerrado).
- ✓ Consumir preferiblemente en los 60 días después de abrir.
- ✓ Moler justo antes de preparar cada taza.

### ✗ LO QUE NO DEBES HACER

- ✗ No guardes el café en la nevera: la humedad y los olores lo arruinan.
- ✗ No lo congeles repetidamente.
- ✗ No lo dejes cerca de la estufa, ventana o microondas.
- ✗ No uses recipientes transparentes que dejen pasar la luz.
- ✗ No muelas todo el café de una vez.

CON QUÉ ACOMPAÑARLO

# MARIDAJE

Dada la complejidad de Reserva Especial, con sus notas de chocolate, ciruela, nuez y cítricos, estos son nuestros maridajes favoritos:

MOMENTO	MARIDAJE RECOMENDADO
Desayuno	Pan artesanal con mantequilla y mermelada de frutos rojos · Croissant de chocolate
Media mañana	Almendras tostadas · Chocolate negro 70% · Galletas de avena
Postres	Brownie de chocolate · Torta de zanahoria · Panna cotta con frutos rojos
Quesos	Manchego curado · Brie · Queso azul suave
Frutas	Uvas negras · Higos · Ciruelas maduras · Naranja sanguínea
Después de cena	Chocolate oscuro 85% · Nueces confitadas · Tarta de cacao

*"LO QUE BEBES NO ES SOLO CAFÉ. ES EL TRABAJO DE MANOS EXPERTAS, EL TIEMPO DE LA TIERRA, Y LA PACIENCIA DE ESPERAR LO QUE VALE LA PENA."*

— HERENCIA ANCESTRAL

## DIAGNÓSTICO Y AJUSTES

# PERFECCIONA TU TAZA

Si tu taza no está saliendo como esperas, esta guía te ayuda a identificar el problema y corregirlo:

SABOR	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Muy amargo	Molienda fina, mucho tiempo o temperatura	Muele más grueso, reduce tiempo, baja temp.
Muy ácido	Molienda gruesa, poco tiempo	Muele más fino, aumenta tiempo o cantidad
Sabor a papel	No enjuagaste el filtro	Siempre enjuaga el filtro con agua caliente
Lodoso	Molienda muy fina o presión rápida	Usa molienda gruesa, presiona lento
Plano / sin sabor	Café viejo o agua mala	Verifica fecha de tostado y calidad del agua
Astringente	Sobre-extracción	Reduce tiempo, muele más grueso

## CÓMO CATAR TU CAFÉ EN CASA

1. **Huele el café molido en seco** antes de preparar.
2. **Al verter el agua**, acerca la nariz y huele de nuevo.
3. **Espera a que baje la temperatura**. El café muy caliente anestesia las papilas.
4. **Sorbe con fuerza** (hace ruido pero funciona).
5. **Identifica las cinco dimensiones**: aroma, acidez, dulzor, cuerpo, retrogusto.
6. **Prueba el café sin azúcar** al menos las primeras veces.
7. **Toma notas**. Compara métodos distintos.

CADA CAJA TIENE NOMBRE PROPIO

# TU CÓDIGO DE AUTENTICIDAD



Tu caja de Reserva Especial no es anónima. Viene con un código único alfanumérico grabado que la identifica entre las 1.000 unidades producidas en esta cosecha. Este código es tu certificado de autenticidad y tu llave para conocer la historia exacta de tu café.

## CÓMO VERIFICAR TU CAFÉ

01

### ENCUENTRA EL CÓDIGO

Ubica el código único grabado en tu caja (formato *HA2026-XXXX-XXXX*).

02

### INGRESA AL SITIO

Visita [herenciaancestral.com/verificador/](https://herenciaancestral.com/verificador/) desde cualquier dispositivo.

03

### ESCRIBE EL CÓDIGO

Ingresa el código exactamente como aparece en tu caja.

04

### DESCUBRE TU HISTORIA

Conoce el número de tu caja, el productor, la fecha de tostado, el puntaje SCA y más.

## LO QUE DESCUBRES AL VERIFICAR

- ◆ **NÚMERO DE TU CAJA** "Eres el dueño de la caja 347 de 1.000"
- ◆ **FINCA DE ORIGEN** Ubicación exacta con mapa de la finca
- ◆ **PRODUCTOR** La familia que cosechó tu café
- ◆ **FECHA DE TOSTADO** Día exacto en que tu bolsa fue tostada
- ◆ **PUNTAJE SCA** Evaluación oficial de tu lote específico
- ◆ **PERFIL DE CATA** Las notas sensoriales únicas de tu caja
- ◆ **VARIEDAD** Caturra, Colombia, Castillo — proporciones exactas
- ◆ **CERTIFICADO DIGITAL** Comprobante descargable de autenticidad

FILOSOFÍA

# UNA PIEZA ÚNICA

*SOLO LAS MARCAS DE LUJO NUMERAN SUS PRODUCTOS. PATEK PHILIPPE LO HACE CON LOS RELOJES. LOS VINOS DE AUTOR CON LAS BOTELLAS. NOSOTROS LO HACEMOS CON EL CAFÉ, PORQUE CREEMOS QUE ALGO HECHO A MANO, EN CANTIDADES LIMITADAS, MERECE SER TRATADO COMO LO QUE ES: **UNA PIEZA ÚNICA.***

**HERENCIA ANCESTRAL  
RESERVA ESPECIAL**

UN TESORO RESERVADO PARA UNOS POCOS.

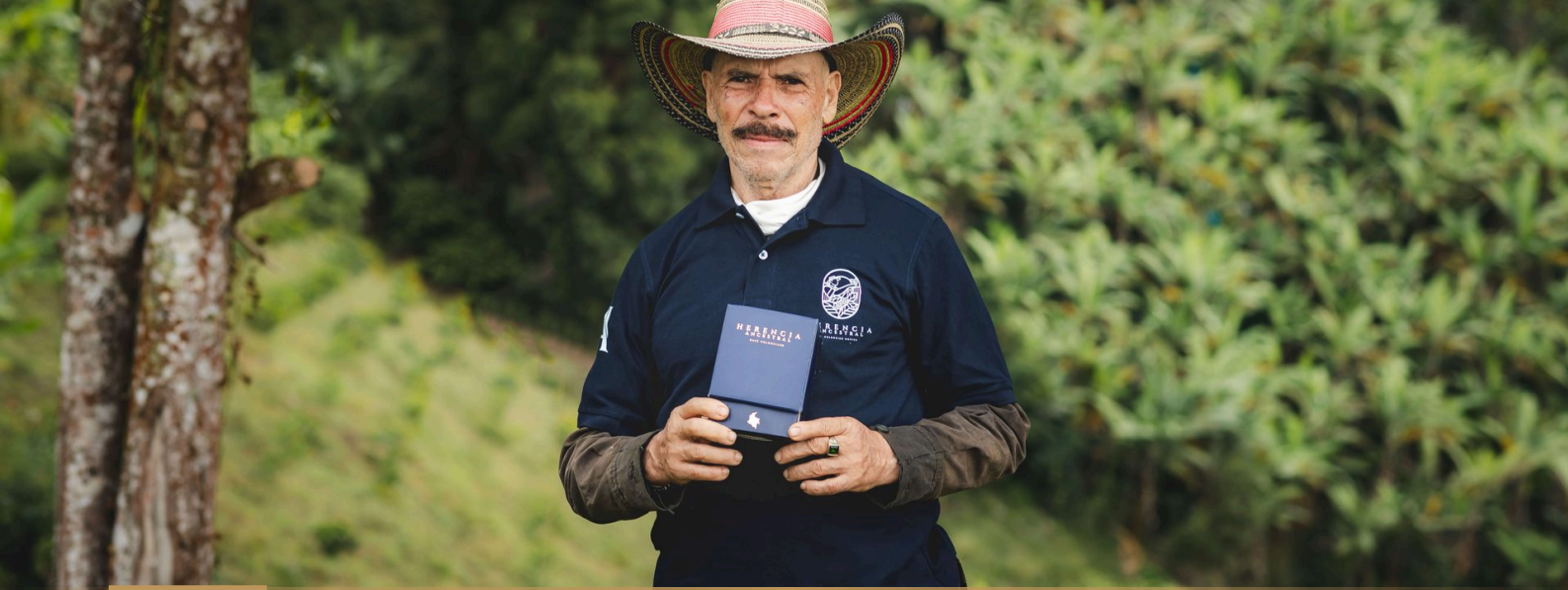


**SÓLO 1000 UNIDADES POR COSECHA.**

Nuestro lote de reserva especial se cosecha y tuesta a mano.  
Una vez agotado, deberás esperar a la próxima cosecha.

**ASEGURA TU UNIDAD DE COLECCIÓN AHORA.**

HERENCIAANCESTRAL.COM/PREVENTA2026 - EXCLUSIVIDAD GARANTIZADA



# GRACIAS

Gracias por acompañarnos en este viaje. Al elegir Reserva Especial estás apoyando a una familia de tres generaciones de caficultores y formando parte de un grupo exclusivo de apenas 1.000 personas en el mundo que este año experimentarán esta cosecha.

- ◆ WEB [herenciaancestral.com](https://herenciaancestral.com)
- ◆ EMAIL [info@herenciaancestral.com](mailto:info@herenciaancestral.com)
- ◆ WHATSAPP Escanea el QR de tu caja
- ◆ INSTAGRAM [@herenciaancestral.info](https://www.instagram.com/herenciaancestral.info)
- ◆ TIKTOK [@herencia\\_ancestral](https://www.tiktok.com/@herencia_ancestral)
- ◆ VERIFICADOR [herenciaancestral.com/verificador/](https://herenciaancestral.com/verificador/)

*"EL CAFÉ NO TIENE PRISA, ESPERA."*

**HERENCIA ANCESTRAL**

Caicedonia, Valle del Cauca · Colombia  
Reserva Especial · Edición Limitada · Cosecha 2026