



SAN AGUSTÍN

La Cabaña - Ombligón

Tostado por San Agustín

Colombia · Ombligón · Natural

País	Colombia
Zona	Huila - Pitalito
Finca	La Cabaña
Productor	William Ortiz
Importador	Xorxios
Especie	Arábica
Variedad	Ombligón
Proceso	Natural
Fermentación	Anaeróbica
Horas de fermentación	90 h
Detalle del proceso	Fermentación en seco en barril
Altitud	1.700 m
Cosecha	2025/2026

CATA PUBLICADA

88 escala SCA, 6 a 10

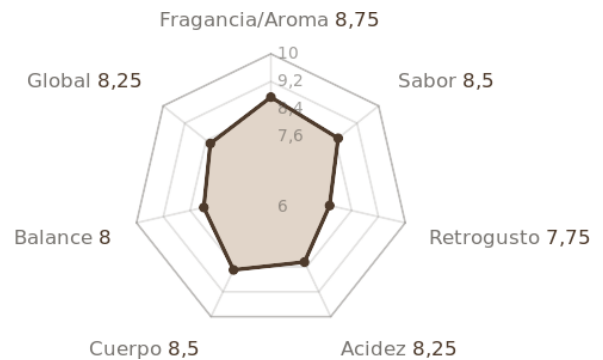
según San Agustín (tostador)

frutal

chocolate

frutas rojas

nuez



Declarado por San Agustín (tostador), el 24/9/2026 ·
<https://www.sanagustin.com/producto/la-cabana-ombligon/>

DESCRIPCIÓN

Lote de la **Finca La Cabaña**, en la parte alta de Bruselas, dentro del municipio de Pitalito, al sur del departamento del Huila.

La finca se sitúa a 1.700 metros sobre el nivel del mar, en un área de alta montaña de acceso complicado, donde las condiciones del entorno alargan el



CATASTRO · catastro.coffee

Datos: catastro.coffee · La Cabaña - Ombligón · generado el 24 septiembre 2026

ciclo de maduración del fruto. El Huila lleva más de una década encabezando la producción cafetera colombiana, con cultivo repartido por sus 35 municipios y una caficultura apoyada en suelos de origen volcánico, relieve de cordillera y temperaturas templadas con lluvia bien distribuida.

La finca y el productor

La propiedad llegó a **William Ortiz** y a su hermano por herencia familiar y estaba sembrada en origen con variedades tradicionales. Hacia 2016, tras formarse en cursos locales sobre el negocio del café y sobre cata, ambos decidieron reorientar el cultivo hacia variedades exóticas: Bourbon Rosado, Ombligón, Pacamara o Bourbon Amarillo, entre otras, que hoy ocupan el 90 % de la superficie sembrada.



Retrato del productor William Ortiz

Ortiz trabajó en la finca desde niño y, siendo aún estudiante, empezó a ensayar con fermentaciones y con la siembra de distintas variedades, con un planteamiento técnico que abarca la recolección selectiva, la fertilización



controlada y el seguimiento agronómico. Después de una etapa de pruebas se centró en los procesos naturales y en las fermentaciones anaeróbicas. La finca ha llegado en varias ediciones de la Cup of Excellence Colombia al grupo de los 30 finalistas.

Variedad y proceso

Este lote corresponde a la variedad **Ombligón**, cosecha 2025/2026, con **proceso natural**. Las cerezas se recogen de forma selectiva y pasan por una flotación en agua que descarta frutos defectuosos. Enteras, fermentan en seco durante **90 horas en barriles herméticamente sellados**, lo que permite ajustar las condiciones del proceso.

Terminada la fermentación, el café se seca despacio en marquesinas durante unos 28 días, hasta alcanzar la humedad buscada, y después reposa 15 días más para estabilizarse antes de pasar al almacenamiento.



Vista de la Finca La Cabaña, en la parte alta de Bruselas (Pitalito)

