



CATÁLOGO DE VINOS FRONDA

*Del Valle de
San Francisco,
San Luis Potosí
a tu mesa.*

PRODUCCIONES
ÚNICAS Y
LIMITADAS



VINOS VIVOS NACIDOS EN COMUNIDAD



COSECHA



2025

PRODUCCIÓN



Menos de 300
botellas
numeradas

TEMPERATURA
DE SERVICIO



10 – 12 °C

ORIGEN



Valle de San Francisco,
San Luis Potosí, México

PRECIO

ACCIONISTA
FRONDA

\$399

PÚBLICO
GENERAL

\$500

MARIDAJE SUGERIDO

- Atún sellado
- Salmón
- Pato
- Cocina asiática
- Quesos semicurados
- Carnes blancas

FRONDA
VITIVINÍCOLA

ROSADO
INTENSO

2025

EDICIÓN LIMITADA
MENOS DE 300 BOTELLAS NUMERADAS

ENSAMBLE

50% Merlot
50% Tempranillo

CRIANZA

10 meses
sobre lías.

DESCRIPCIÓN

Un rosado completamente fuera de lo común. Posee la potencia e intensidad de un tinto, acompañado por notas de coco tostado y un viaje aromático que transita entre el hinojo, la hierbabuena, el anís y el mentol, hasta llegar a la calidez de los frutos rojos frescos como la frambuesa, el arándano y delicadas notas de durazno.

AROMAS

- Coco tostado
- Hinojo
- Hierbabuena
- Anís
- Mentol
- Frambuesa
- Arándano
- Durazno

BOCA

De gran intensidad, con estructura, textura amplia y largo recorrido en boca.

ESTILO

Rosado gastronómico, complejo y de gran personalidad.



FRONDA

VITIVINÍCOLA

ROSADO ELEGANTE

2025

EDICIÓN LIMITADA

MENOS DE 300 BOTELLAS NUMERADAS

ENSAMBLE

50% Merlot
50% Tempranillo

CRIANZA

10 meses
sobre lías.

DESCRIPCIÓN

Un vino estructurado y en equilibrio.
La crianza sobre lías le aporta profundidad y una textura sedosa, acompañada por una acidez fresca y armoniosa. Sus notas herbales, especiadas y frutales conviven delicadamente, donde destacan de manera sutil la frambuesa, el arándano y el durazno.

AROMAS

- Notas herbales
- Especies suaves
- Frambuesa
- Arándano
- Durazno

BOCA

Sedoso, equilibrado y de acidez fresca, con un final elegante y persistente.

ESTILO

Rosado fino, gastronómico y equilibrado.

PRECIO

ACCIONISTA
FRONDA

\$399

PÚBLICO
GENERAL

\$500

COSECHA



2025

PRODUCCIÓN



Menos de 300
botellas
numeradas

TEMPERATURA DE SERVICIO



10 - 12 °C

ORIGEN



Valle de San Francisco,
San Luis Potosí, México

MARIDAJE SUGERIDO

- Mariscos
- Pescados blancos
- Risotto
- Cocina mediterránea
- Quesos suaves
- Ensaladas con frutos rojos

VINOS VIVOS NACIDOS EN COMUNIDAD



FRONDA

VITIVINÍCOLA

TEMPRANILLO DESAFIANTE

2025

EDICIÓN LIMITADA
MENOS DE 300 BOTELLAS NUMERADAS

VARIETAL

100% Tempranillo

CRIANZA

10 meses
sobre lías.

DESCRIPCIÓN

Un tempranillo con carácter y personalidad.
Un vino que posee la energía inconfundible de la juventud, pero con la estructura, la sabiduría y el temple de un vino maduro.
Presenta un perfil umami y de frutos negros maduros, con toques mentolados, una acidez media y taninos maduros pulidos.

AROMAS

- Frutos negros maduros
- Notas umami
- Toques mentolados

BOCA

Acidez media, taninos maduros y pulidos, con buena estructura y persistencia.

ESTILO

Tinto de carácter, fresco y gastronómico.

COSECHA



2025

PRODUCCIÓN



Menos de 300
botellas
numeradas

TEMPERATURA DE SERVICIO



16 – 18 °C

ORIGEN



Valle de San Francisco,
San Luis Potosí, México

PRECIO

ACCIONISTA
FRONDA

\$399

PÚBLICO
GENERAL

\$500

MARIDAJE SUGERIDO

- Cordero
- Rib eye
- Chamorro
- Setas
- Mole
- Quesos maduros

VINOS VIVOS NACIDOS EN COMUNIDAD

FRONDA
VITIVINÍCOLA

MERLOT

2025

SELECCIÓN DE BARRICAS

Edición limitada
300 botellas producidas

VARIETAL

100% Merlot

CRIANZA

5 meses en barrica
de roble americano.

DESCRIPCIÓN

Merlot 2025 es uno de los
vinos de la Colección
Selección de Barricas, lo mejor
de nuestra vitivinícola.
Un vino frutal y equilibrado,
con taninos redondos y bien
integrados. Ya solo quedan
200 piezas de este vino.

AROMAS

- Cereza
- Ciruela
- Frambuesa
- Grosella
- Vainilla
- Coco
- Notas tostadas
- Matiz herbal

BOCA

Vino seco, de acidez
media y taninos
redondos. Fresco,
frutal y con toques
especiados y de
madera.

ESTILO

Tinto equilibrado,
frutal y gastronómico.

PRECIO

ACCIONISTA
FRONDA

\$399
MXN

PÚBLICO
GENERAL

\$500
MXN

COSECHA



2025

PRODUCCIÓN



300 botellas
producidas

TEMPERATURA DE SERVICIO



16 - 18 °C

ORIGEN



Valle de San Francisco,
San Luis Potosí, México

MARIDAJE SUGERIDO



Mole
manchamanteles



Capellini con
setas al ajillo



Parmigiano
maduro

VINOS VIVOS NACIDOS EN COMUNIDAD



FRONDA

VITIVINÍCOLA

ROSADO BLEND

EDICIÓN LIMITADA

SEGUNDA VINIFICACIÓN DEL VIÑEDO FRONDA



Rosado Blend 2025 es la segunda vinificación de las uvas de nuestro viñedo. Elaborado a partir de uvas seleccionadas luego de la primera vinificación, este vino es diferente: más fresco, ligero y vibrante. Con él puedes descubrir y aprender lo que significan las primeras vinificaciones de un viñedo.

Forma parte de la Colección Selección de Barricas, lo mejor de nuestra vitivinícola.

MENOS DE 150 PIEZAS DE ESTE VINO.

VARIETAL

Blend rosado.

CRianza

Sin crianza en barrica.

DESCRIPCIÓN

Vino fresco y vibrante, elaborado a partir de uvas seleccionadas de la segunda vinificación. Diferente y único, ideal para quienes quieren entender el origen y la evolución de un viñedo.

AROMAS

- Frutas rojas frescas
- Manzana roja
- Durazno

BOCA

Es suave, seco y fresco. Resaltan los frutos rojos frescos, frambuesa y fresa, así como el melocotón fresco y manzana roja. Presenta acidez final que le confiere un retrogusto refrescante.

ESTILO

Rosado seco, fresco y frutal.

COSECHA



2025

PRODUCCIÓN



Edición limitada
(Menos de 150 piezas)

TEMPERATURA DE SERVICIO



8 – 10 °C

ORIGEN



San Luis Potosí,
México



EXCLUSIVO PARA
ACCIONISTAS FRONDA

\$849

MXN



VINOS VIVOS NACIDOS EN COMUNIDAD

