



FRONDA
VITIVINÍCOLA

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

CABERNET FRANC

2025

EDICIÓN LIMITADA
MENOS DE 300 BOTELLAS NUMERADAS

VARIETAL

Cabernet Franc
100%

CRIANZA

12 meses en barrica
de roble americano.

DESCRIPCIÓN

Un vino de marcada identidad varietal que expresa con carácter los matices de su origen. De estructura potente, presenta taninos notorios y bien definidos, acompañados por una acidez equilibrada que aporta frescura y tensión. Su perfil aromático destaca por notas de fruta roja, complementadas por sutiles destellos florales que le confieren elegancia y complejidad.

AROMAS

- Fruta roja
- Notas florales
- Especias
- Pimienta
- Romero

BOCA

De cuerpo alto, con acidez media y taninos robustos que aportan estructura, presencia y persistencia.

ESTILO

Tinto de gran carácter, complejo y de gran personalidad.

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

Tacos de lengua

Rib eye con alligot
y papaitas de monte

Conejo asado
y puré de aguacate

Cordero con mole negro

Queso provolone



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



SYRAH

2025

EDICIÓN LIMITADA

MENOS DE 300 BOTELLAS NUMERADAS

VARIETAL

Syrah
100%

CRIANZA

12 meses en barrica
de roble americano.

DESCRIPCIÓN

Un Syrah de estilo Nuevo Mundo, de expresión intensa y marcada identidad varietal. Destaca por su carácter frutal y especiado, con notas de frutos rojos maduros, romero y pimienta, acompañadas por una estructura amplia y envolvente. Su complejidad aromática se revela en distintas capas, ofreciendo una experiencia que evoluciona y gana expresión con el tiempo en copa.

AROMAS

- Frutos rojos maduros
- Notas florales
- Especias
- Romero
- Pimienta

BOCA

De cuerpo medio-alto, con acidez media y taninos pulidos que aportan estructura, equilibrio y una textura envolvente.

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

Lomo de cerdo
en salsa de ciruela

Coliflor rostizada
con mole amarillo

Porro a la leña
con mole

Queso de cabra

Nuez pecana

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



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

EDICIONES INÉDITAS DE FRONDA

PRODUCCIONES LIMITADAS



PRECIO ESPECIAL POR VOLUMEN
A partir de 300 botellas por etiqueta



SAUVIGNON BLANC 2026

VINO BLANCO

Sauvignon Blanc

12.5% Alc. Vol.



\$250

MXN POR BOTELLA

Precio por volumen
de 300 botellas

GEWÜRZTRAMINER 2024

VINO BLANCO

Gewürztraminer

13% Alc. Vol.



\$250

MXN POR BOTELLA

Precio por volumen
de 300 botellas

SYRAH

VINO TINTO

Syrah
9 meses en barrica
de roble francés.



\$320

MXN POR BOTELLA

Precio por volumen
de 300 botellas

FORTIFICADO DE BARRICA

EDICIÓN INÉDITA

Blend de Merlot y
Cabernet Franc
Vino dulce fortificado
24 meses en barrica
de roble francés.



\$250

MXN POR BOTELLA

Precio por volumen
de 300 botellas



TU VINO, TU ETIQUETA

Personaliza esta edición con un diseño propio,
impreso especialmente para ti.



VINOS VIVOS NACIDOS EN COMUNIDAD

