



rebelo afonso





A história dos nossos vinhos remonta ao início do século XX, altura em que já se produzia azeite e vinho nas terras da atual família Rebelo Afonso. A visão empreendedora de várias gerações tornou possível alargar horizontes através de uma exploração mais cuidada e intensiva dos terrenos.

A marca foi apenas formalizada em 2012, pela visão de João Paulo Rebelo Afonso, que homenageou, desta forma, sabores ancestrais preservados de forma exemplar.

O vinho Rebelo Afonso é, assim, reflexo da experiência adquirida e da consciência da qualidade das uvas que são produzidas ao longo de cerca de 10 hectares de terra, que se alongam pelos concelhos de Méda e Foz Côa. Utilizamos exclusivamente castas nacionais para produzir vinhos tintos e brancos com uma personalidade própria que os tornam distintivos e únicos. Partilhamos consigo a paixão de uma família de vinhateiros que doma as encostas agrestes do Alto Douro e que delas extrai vinhos com uma alma tão única quanto a das gentes que os pensam e criam.

Tirando partido do clima seco e agreste do Alto Douro, as nossas castas evoluem a partir do calor dos terrenos de xisto e granito, que emprestam aos nossos vinhos um carácter verdadeiramente único que vai querer experimentar.



# rebelo afonso

é sinónimo de vinhos de exceção,  
concentrados e que sabem envelhecer bem.  
Comprove...



# rebelo afonso

GRANDE RESERVA 2014

douro doc, vinho tinto

**Castas:**

Touriga Nacional, Touriga Franca,  
Tinta Roriz e Sousão

**Prova Organolética:**

O vinho apresenta um carácter forte  
e aromas delicados, mas de grande  
complexidade, fruto dos terroirs,  
predominante, de origem xistenta, numa cota  
que varia entre os 400 e 650 m de altitude.

Álcool: 14,5%  
Acidez total: 5,4 g/L  
Acidez volátil: 0,80 g/L  
PH: 3,67



# rebelo afonso

**RESERVA 2015**

douro doc, vinho tinto

**Castas:**

Touriga nacional, Touriga Franca  
e Tinta Roriz

**Prova Organolética:**

Vinificação cuidada em lagar de granito a partir das castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca. Apresenta um leve toque floral e uma madeira presente mas muito bem integrada.

Álcool: 14%  
Acidez total: 5.3 g/L  
Acidez volátil: 0.75 g/L  
PH: 3.60





# REBELO AFONSO

ESPUMANTE, BRUTO

**Castas:**

Casta Bical, Chardonnay, Arinto e Baga

**Prova Organolética:**

Brilhante de cor citrina com ligeiras nuances douradas. Aroma fino a fruta e bolha fina e persistente. Boa mousse na boca. fresco e harmonioso.

Álcool: 12,5%

Acidez total: 7 g/L

Açúcar total: <2 g/L

# CASA AGRÍCOLA REBELO AFONSO

VINHO BRANCO

## DOC DOURO

### Castas:

Rabigato, Viosinho, Gouveio  
e Malvasia Fina

### Prova Organolética:

cor amarelo citrino e com aspeto  
brilhante. Apresenta um aroma a frutos  
tropicais, na boca é equilibrado, tem  
acidez média e boa estrutura.

Álcool: 13,5%  
Acidez total: 5,3 g/L  
Acidez volátil: 0,30 g/L  
PH: 3,14



# CASA AGRÍCOLA REBELO AFONSO

VINHO TINTO



## DOC DOURO

### Castas:

Touriga nacional, Tinta barroca,  
Touriga Franca e Tinta Roriz

### Prova Organolética:

Cor vermelha rubi. O aroma prima por alguma exuberância da fruta fresca, onde são perceptíveis notas de frutos vermelhos. Na boca, surpreende pelo equilíbrio, estrutura média, boa frescura e aroma retro nasal frutado, que lhe dão um final harmonioso.

Álcool: 13%

Acidez total: 5 g/L

Acidez volátil: 0,65 g/L

PH: 3,50

---

# CARA

CASA AGRÍCOLA REBELO AFONSO

CARA  
Casa Agrícola Rebelo Afonso  
vinho tinto

Castas:  
Tinta Barroca, Touriga Franca  
e Tinta Roriz

Prova Organolética:  
Cor vermelha rubi. É um vinho jovem  
e descontraído que apresenta boa  
frescura e um aroma frutado. Ideal  
para acompanhar pratos de carne.

Álcool: 13%  
Acidez total: 5 g/L  
Acidez volátil: 0,65 g/L  
PH: 3,50





**CARA**  
Casa Agrícola Rebelo Afonso  
vinho rosé

**Castas:**  
Tinta Nacional e Touriga Franca

**Prova Organolética:**  
É um vinho de cor alaranjada, de perfil fresco, equilibrado e versátil. Ideal para acompanhar refeições de perixe e marisco.

Álcool: 12,5%  
Acidez total: 4,70 g/L  
Acidez volátil: 0,65 g/L  
PH: 3,54

---



**CARA**  
Casa Agrícola Rebelo Afonso  
vinho branco

**Castas:**  
Rabigato, Malvasia Fina e Moscatel Galego

**Prova Organolética:**  
Apresenta-se como um vinho jovem, cor amarelo citrino e de aroma fresco. Ideal para acompanhar refeições de peixe e marisco.

Álcool: 12,5%  
Acidez total: 5 g/L  
Acidez volátil: 0,70 g/L  
PH: 3,50

---



**CARA**  
**Casa Agrícola Rebelo Afonso**  
vinho tinto: bag in box

**Castas:**  
Touriga Franca, Tinta Roriz,  
Touriga Nacional e Bastardo

**Prova Organolética:**  
Cor intensa, vinho frutado  
e fácil de boca.

**Álcool:** 13%  
**Formatos:** 5 e 10 Lt



**CARA**  
**Casa Agrícola Rebelo Afonso**  
vinho branco: bag in box

**Castas:**  
Rabigato, Malvasia Fina e  
Moscatel Galego

**Prova Organolética:**  
Cor citrina, vinho frutado  
e fácil de boca.

**Álcool:** 12%  
**Formatos:** 5 e 10 Lt

[www.rebeloafonsovinhos.com](http://www.rebeloafonsovinhos.com)  
[info@rebeloafonsovinhos.com](mailto:info@rebeloafonsovinhos.com)

**Casa Rebelo Afonso Unipessoal, Lda**  
Escritório: Rua de Nazarães, 243  
4405-766 Vila Nova de Gaia  
Sede: Rua Cidade Nova, 43  
6430-100 Meda

**João Afonso** +351 967 055 648



[www.rebeloafonsovinhos.com](http://www.rebeloafonsovinhos.com)