vinetur

# Concha y Toro independiza Viña Amelia para blindar sus vinos de Limarí

La bodega chilena centra la filial en Chardonnay y Pinot Noir con una estrategia de origen y especialización

martes 21 de abril de 2026




Viña Concha y Toro ha convertido Viña Amelia en una filial independiente centrada solo en sus vinos Chardonnay y Pinot Noir de Limarí, en el norte de Chile. La decisión sigue una línea parecida a la que el grupo aplicó con Don Melchor en 2019 y forma parte de su estrategia para reforzar marcas ligadas al origen y a la especialización.

La nueva sociedad se apoyará en la viña Quebrada Seca, situada en el valle de Limarí, a unos 400 kilómetros al norte de Santiago y a 23 kilómetros del océano Pacífico. La zona está cerca del desierto de Atacama y recibe la influencia de la corriente de Humboldt, que modera las temperaturas y favorece una maduración lenta de la uva.

La compañía sostiene que ese emplazamiento ofrece condiciones poco habituales para estas dos variedades. El suelo combina arcillas rojas sedimentarias con presencia de caliza, un perfil que, según la empresa, ayuda a obtener vinos con frescura, tensión, profundidad y buena capacidad de guarda.

Marcelo Papa asumirá la dirección técnica de Viña Amelia y llevará su desarrollo estratégico y enológico. Eduardo Guilisasti, director general de Viña Concha y Toro, afirmó que la operación responde a la idea de que los vinos de gama alta se construyen sobre especialización, origen e identidad.

Isabel Guilisasti, vicepresidenta de Fine Wines del grupo, señaló que existen pocos proyectos en el Nuevo Mundo dedicados solo a Chardonnay y Pinot Noir. Añadió que Viña Amelia será el primer proyecto chileno centrado al 100% en esas dos variedades y que la nueva estructura permitirá comunicar mejor su procedencia en Limarí.

Papa explicó que el trabajo sobre esta viña lleva años y que el equipo agrícola y enológico ha estudiado cada bloque y cada serie de suelo. Recordó también que el proyecto nació en Casablanca en 1993, cuando esa zona era uno de los centros del Chardonnay chileno, pero fue trasladado a Limarí en 2017, donde se plantó además Pinot Noir.

En esa nueva ubicación, la viña recibe brisas marinas y nieblas costeras por las mañanas, lo que reduce la exposición directa al sol durante parte del día. Según Papa, esa combinación ayuda a conservar acidez y frescura en unas uvas que no toleran bien una radiación excesiva.

El responsable técnico añadió que el Chardonnay se trabaja con fermentación y crianza en barrica, sin fermentación maloláctica, para mantener un estilo más seco y salino. En el caso del Pinot Noir, el grupo ha aumentado el uso de racimos enteros y ha reducido la proporción de roble nuevo para no tapar el carácter mineral del viñedo.

La filial nace en un momento en que varias bodegas chilenas buscan ordenar sus proyectos por origen y dar más peso a parcelas concretas. En Limarí, Concha y Toro quiere situar a Viña Amelia como una marca propia dentro del segmento premium internacional.