



Nuestra sierra aporta a nuestros aceites las complejas estructuras de sabores y olores de olivos tradicionales, de poca producción y centenarios, lo que aporta a nuestros aceite una gran calidad, propia de este noble árbol y el esmero con que se trabaja, cuidado hasta el más mínimo detalle, para su molturación en el momento óptimo.

Variedades cultivadas: cornicabra, picual y arbequina.

En nuestra almazara llevamos produciendo aceite desde 1917, renovándonos cada año con las instalaciones y el personal más adecuado para la obtención de aceites de calidad.

Our surrounding mountains provide our olive oils the complex flavor and aroma structure of olive trees, centennial olive trees, with low production, which gives our oil a high quality, proper of this noble tree and the care it is harvested with, for their milling in the right moment.

Available varieties: cornicabra, picual y arbequina.

In our oil mill we have been producing oil since 1917, renewing ourselves every year with the most suitable installations and pressures to obtain quality oils.



EL PROGRESO SOCIEDAD COOPERATIVA DE CASTILLA LA MANCHA

Avenida de la Virgen, 89. 13670 Villarrubia de los Ojos. Ciudad Real, España (Spain).

Tel/Fax.: (0034) 926 896 135.

administracion@bodegaselprogreso.com

www.bodegaselprogreso.com

ISO 22005
Elaboración y envasado de aceite de oliva
Olive oil making and bottling
S.C. MONTES DE TOLEDO
Nº T-002

Medianiles

aceite de oliva virgen extra
extra virgin olive oil

ecológico

Olirrubia

aceite de oliva virgen extra
extra virgin olive oil

arbequina

cornicabra



ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

cosecha temprana

picual



25 CL 75 CL 2 L 5 L

Medianiles

aceite de oliva virgen extra
extra virgin olive oil
ecológico

Elaborado con nuestras variedades de oliva procedentes del cultivo ecológico: cornicabra, picual y arbequina. De color amarillo verdoso, frutado intenso con notas de hierba, tomate, alcachofa y almendra.

En boca tiene cuerpo denso y persistente, con valores medios de amargo y picante. Un intenso sabor que completa su perfil, bien estructurado y muy equilibrado.

Made with our olive varieties from organic farming: cornicabra, picual and arbequina. Greenish yellow, intense fruity with notes of grass, tomato, artichoke and almond.

In the mouth it has dense and persistent body, with average values of bitter and spicy. And an intense flavor that completes its profile, well structured and very balanced.



25 CL 75 CL 2 L 5 L

Olirrubia

aceite de oliva virgen extra
extra virgin olive oil
arbequina

La aceituna arbequina es una de las más pequeñas que producen aceite de oliva. Más redondeada que alargada, de maduración temprana y de un color verde/violeta y reluciente. El aceite resultante es muy fino. Exquisito, cuando se usa para aliñar en crudo.

De color amarillo dorado, aroma frutado de aceituna verde, con una intensa presencia de plátano y recuerdos dulces. En boca es un aceite ligero, dulce y con predominio de notas verdes de hierba recién cortada.

Arbequina olive is one of the smallest producing olive oil. More rounded than elongated, early ripening and a bright / green / violet color. The resulting oil is very fine. Exquisite, when used for dressing in raw.

Golden yellow color, fruity aroma of green olive, with an intense presence of banana and sweet memories. In the mouth is a light oil, sweet and predominantly green notes of freshly cut grass.



25 CL 75 CL 2 L 5 L

Olirrubia

aceite de oliva virgen extra
extra virgin olive oil
cornicabra

Esta variedad de olivo es muy resistente a las sequías y a las heladas, por ello es una de las variedades más cultivadas en La Mancha. El fruto es largo y puntiagudo, con forma de cuerno, de ahí su nombre.

De color amarillo verdoso, olor frutado intenso. En boca muestra valores suaves de amargo y picante, presentando notas intensas de tomate maduro, de textura fluida y aterciopelada.

This olive variety is very resistant to drought and frost, so it is one of the most cultivated varieties in La Mancha. The fruit is long and pointed, shaped like a horn, hence its name.

Yellowish-green color, intense fruity odor. On the palate it shows mild values of bitter and spicy, presenting intense notes of ripe tomato, with smooth texture and velvety.



25 CL 50 CL



Este aceite ha sido elaborado mediante la cosecha temprana de las aceitunas seleccionadas de nuestros mejores olivos centenarios.

De color verde intenso, en nariz es de frutado de intensidad media alta, con predominio de atributos verdes (hierba recién cortada y manzana entre otros), de gran complejidad y frescura. En boca tiene una entrada dulce, con un picante y amargo de intensidad media que se combinan de manera equilibrada.

This olive oil has been produced by the early harvest of the selected olives from our best ancient olive trees.

Intense green color, it has an intense fruitiness on the nose, with apple and freshly cut grass aromas, high complexity and freshness. On the palate it has a sweet attack, with balanced bitterness and tanginess.